Karpfen, Forelle und Wels professionell zerlegen und filetieren (Praxiskurs)

Praxiskurs mit kurzer Theorieeinheit zum fachgerechten Betäuben, Schlachten, Zerlegen und Filetieren von Forelle, Karpfen und Wels.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	40,00 € Teilnahmebeitrag gefördert von Bund, Ländern und Europäischer Union durch den Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds 2021-2027 Förderung EMFAF 21-27
Fachbereich:	Tierhaltung
Zielgruppe:	Fischzüchter:innen

Verfügbare Termine

01.01.2027 00:00,

Beginn	01.01.2027 00:00
Ende	02.01.2027 00:00
Information	Melanie Haslauer, Tel 05 0259 23107, melanie.haslauer@lk-noe.at, aquakultur@lk-noe.at
Kursnummer	3-0082944
Trainer:in	Günther Gratzl DI Johannes Bichl DI Melanie Haslauer
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2024 - lfi.at