

---

## Geflügelschlachtkurs

Die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen und regional erzeugten Lebensmitteln steigt. Die Geflügelhaltung kann ein attraktiver Zuerwerb für landwirtschaftliche Betriebe sein. Neben einer tiergerechten Haltung der Tiere rücken die Bedingungen bei der Schlachtung immer mehr in das Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten. Wer selbst Tiere schlachtet und zerlegt sollte einige Grundsätze beachten. Wer darf Geflügel schlachten und die Beschau der Schlachtkörper durchführen? Wie läuft eine fachgerechte und zulässige Betäubung und Schlachtung ab? Wie wird ein Geflügelschlachtkörper effizient zerlegt?

---

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 40,00 (pro Person)
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	DirektvermarketrInnen, LandwirtInnen

---