
Wildbret Verarbeitung Rehwild und Rotwild

8.30 - 9:00 Frühstücksgespräch - Wildsituation in NO

9:00 - 10:00 Rechtliche Grundlagen

10.00- 12:30 Beurteilung des Wildbretes

Aus der Decke schlagen

Zerwirken und Auslösen

12:30-13:30 Mittagspause

13:30-17:00 Herstellung von Fleischwaren,

Wurstwaren und Pasteten

17.00-18.00 Verkostung von Wildspezialitäten

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer: 9 Einheiten

Kursbeitrag: € 0,00 (auf Anfrage)

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: JungjägerInnen, LandwirtInnen,
DirektvermarkterInnen, KonsumentInnen

Mitzubringen: Hygienebekleidung
