

---

## Fischräucherkurs

Theorie und Praxis zum fachgerechten Vorbereiten und Räuchern von Forelle und Karpfen mit anschließender Verkostung der Produkte.

---

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 40,00 (pro Person gefördert) - gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Tierhaltung
<b>Zielgruppe:</b>	FischverarbeiterInnen