

Praxistag: Fach- und tiergerechtes Schlachten von Schafen und Ziegen

Dieser Praxistag liefert die Kenntnisse für einen fach- und tiergerechten Schlachtvorgang. Alle Schritte von der korrekten Betäubung über das Entbluten sowie das Entfernen der Innereien werden gezeigt und genau erläutert. Weitere theoretische Inhalte sind die Lebend- und Schlachtkörperbeschau sowie rechtliche Rahmenbedingungen im Zusammenhang mit der Schlachtung und dem Inverkehrbringen von Fleisch- und Fleischverarbeitungsprodukten. Um den Sachkundenachweis zu erhalten ist vorab der Theoriekurs "Sachkundenachweis für die Schlachtung" am 5.11.2024 zu absolvieren.

Information

| | |
|----------------------|---|
| Kursdauer: | 7 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 65,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 140,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27 |
| Fachbereich: | Tierhaltung |
| Zielgruppe: | Schaf- und/oder Ziegenhalter:innen |
| Mitzubringen: | Voraussetzung: Interesse an der Schaf- und Ziegenhaltung |
| Anrechnung: | 1 Stunde(n) für TGD Weiterbildung |

Verfügbare Termine

14.03.2025 09:00, Hollenstein an der Ybbs

| | |
|--------------|--|
| Ort | Hollenstein an der Ybbs |
| Beginn | 14.03.2025 09:00 |
| Ende | 14.03.2025 14:00 |
| Örtlichkeit | Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen, Garnberg 8, 3343 Hollenstein an der Ybbs |
| Information | Daniel Harter, Tel 0664 78819550, daniel.harter@lk-noe.at |
| Kursnummer | 3-0087705 |
| Trainer:in | Johann Schnabel |
| Veranstalter | LFI Niederösterreich |