

Sachkundenachweis für Schlachtung

Die Schlachtung von Tieren ist ein sensibles Thema. Es soll Tierleid bestmöglich vermindert und Personenschutz und hohe Fleischqualität gewährleistet werden. In diesem Kurs geht es darum, grundlegende theoretische und praktische Kenntnisse in der Schlachtung von Nutztieren (Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen) zu erlangen. Um zur fachgerechten Schlachtung der eigenen Tiere befähigt zu werden, ist noch ein Praxistag zu absolvieren.

Information

| | |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kursdauer: | 8 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 85,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 240,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 23-27 |
| Fachbereich: | Direktvermarktung |
| Zielgruppe: | Direktvermarkter:innen, die selber Rinder, Schweine, Schafe oder Ziegen schlachten. |
| Anrechnung: | 2 Stunde(n) für TGD Weiterbildung |

Verfügbare Termine

01.01.2029 00:00, St. Pölten

| | |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Ort | St. Pölten |
| Beginn | 01.01.2029 00:00 |
| Ende | 02.01.2029 00:00 |
| Örtlichkeit | Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten |
| Information | Barbara Sterkl, Tel 05 0259 26503, b.sterkl@live.at |
| Kursnummer | 3-0092426 |
| Trainer:in | Dr. Berthold Traxler Mag. Stefan Fucik Mag. Barbara Sterkl |
| Veranstalter | LFI Niederösterreich |