Schweinezerlegung - Praxiskurs

Wie wird ein Schwein fachgerecht zur Wurst verarbeitet? Im Kurs wird Wissen über die fachgerechte Zerteilung, die Verwendung der Fleischteile sowie die Vorgehensweise beim Suren und Selchen vermittelt.

Der Kurs umfasst drei Abende, jeweils 18 bis 21 Uhr.

Information

Kursdauer:	9 Einheiten
Kursbeitrag:	112,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 329,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Landwirt:innen
Mitzubringen:	Hygienebekleidung

Verfügbare Termine

22.02.2027 18:00, Warth

Ort	Warth
Beginn	22.02.2027 18:00
Ende	24.02.2027 21:00
Örtlichkeit	Bildungszentrum Warth-Aichhof Landwirtschaftliche Fachschule, Aichhof 1, 2831 Warth
Information	Birgit List, Tel 02629/2222-0, birgit.list@lfs-warth.ac.at, Anmeldung ausschließlich in der LFS Warth. Anmeldungen daher umgehend weiterleiten an: Tel. 02629-2222-0, E-Mail: bildungszentrum@lfs-warth.ac.at
Kursnummer	3-0096494
Trainer:in	DI Franz Aichinger
Veranstalter	LFI Niederösterreich
Termin 1	22.02.2027, 18:00 - 21:00 Uhr
Termin 2	23.02.2027, 18:00 - 21:00 Uhr
Termin 3	24.02.2027, 18:00 - 21:00 Uhr

© 2026 - lfi.at