

## 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

<b>Kursdauer:</b>	9 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	106,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 298,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 23-27
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen
<b>Mitzubringen:</b>	Hygienebekleidung

### Verfügbare Termine

#### 23.02.2026 18:00, Warth

Ort	Warth
Beginn	23.02.2026 18:00
Ende	25.02.2026 21:00
Örtlichkeit	Bildungszentrum Warth-Aichhof, Aichhof 1, 2831 Warth
Information	Birgit List, Tel 02629/2222-0, birgit.list@lfs-warth.ac.at, Anmeldung ausschließlich in der LFS Warth unter: Tel. 02629-2222-0, E-Mail: bildungszentrum@lfs-warth.ac.at
Kursnummer	3-0093119
Trainer:in	DI Franz Aichinger
Veranstalter	LFI Niederösterreich
Termin 1	23.02.2026, 18:00 - 21:00 Uhr
Termin 2	24.02.2026, 18:00 - 21:00 Uhr
Termin 3	25.02.2026, 18:00 - 21:00 Uhr