

Veredelung von Wildfleisch (speziell Hirsch)- Praxiskurs

Veredelung von Gehegewild, Erzeugung von Hauswürsteln und Dauerwürsten, Haltbarmachung durch verschiedene Pökel- und Räucherverfahren.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	60,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert 110,00 € Teilnehmerbeitrag ungefordert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	DirektvermarkterInnen, LandwirtInnen
Mitzubringen:	Hygienebekleidung

Verfügbare Termine