

Karpfen, Forelle und Wels professionell zerlegen und filetieren (Praxiskurs)

In diesem intensiven Praxiskurs erlernen Sie das fachgerechte Betäuben, Schlachten, Zerlegen und Filetieren von Forelle, Karpfen und Wels (Clarias gariepinus). Der Kurs beinhaltet eine Theorieeinheit, die Ihnen die Grundlagen vermittelt, um die Arbeitsschritte professionell und sicher durchzuführen. Profitieren Sie von der praxisnahen Anleitung und sammeln Sie wertvolle Erfahrungen im Umgang mit den drei Fischarten, die für die Aquakultur in Österreich relevant sind.

Information	
Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	65,00 € Teilnahmebeitrag gefördert von Bund,
	Ländern und Europäischer Union durch den
	Europäischen Meeres-, Fischerei- und
	Aquakulturfonds 2021-2027
	Förderung EMFAF 21-27
Fachbereich:	Tierhaltung
Zielgruppe:	Fischzüchter:innen
Mitzubringen:	Bitte Kühltasche mitbringen; optional kann eine
	Schürze, ein Filetiermesser und ein
	Kettenhandschuh mitgebracht werden.
Anrechnung:	1 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

Verfügbare Termine

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 10.11.2025