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

© 2026 - lfi.at