

## Forellenräucherkurs

In diesem Kurs erlernen Sie die Praxis des fachgerechten Vorbereitens und Räucherns von Forellen. Der Kurs umfasst die fachgerechte Betäubung und Schlachtung der Forellen, den Räuchervorgang in einem Räucherofen im Freien sowie eine anschließende Verkostung der selbst geräucherten Fische.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	50,00 € Teilnahmebeitrag gefördert von Bund, Ländern und Europäischer Union durch den Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds 2021-2027 Förderung EMFAF 21-27
<b>Fachbereich:</b>	Tierhaltung
<b>Zielgruppe:</b>	Interessierte, Fischzüchter:innen
<b>Mitzubringen:</b>	warme, wetterfeste Kleidung (Räucherofen ist im Freien)
<b>Anrechnung:</b>	1 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

### Verfügbare Termine

#### 13.06.2025 13:00, Hollenstein an der Ybbs

Ort	Hollenstein an der Ybbs
Beginn	13.06.2025 13:00
Ende	13.06.2025 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen, Garnberg 8, 3343 Hollenstein an der Ybbs
Information	Melanie Haslauer, Tel 05 0259 23107, melanie.haslauer@lk-noe.at, aquakultur@lk-noe.at
Kursnummer	3-0087555
Trainer:in	DI Melanie Haslauer Dipl.-Päd. Ing. Helmut Käfer
Veranstalter	LFI Niederösterreich