



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.

Verfügbare Termine

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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 22.10.2025