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

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

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at