



## Veredelung von Gehegewildfleisch - Praxiskurs

Veredelung von Gehegewild, Erzeugung von Selch- und Grillwürstel, Stangenwurst, Leberkäse. Haltbarmachung durch verschiedene Pökel- und Räucherverfahren.

Verfügbare Termine

Information	
Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	80,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
	212,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert
	Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Landwirt:innen
Mitzubringen:	Hygienebekleidung

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 04.11.2025