

Veredelung von Gehegewildfleisch - Praxiskurs

Veredelung von Gehegewild, Erzeugung von Hauswürsteln und Dauerwürsten, Haltbarmachung durch verschiedene Pökel- und Räucherverfahren.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	75,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 207,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Landwirt:innen
Mitzubringen:	Hygienebekleidung

Verfügbare Termine

16.05.2025 09:00, Warth

Ort	Warth
Beginn	16.05.2025 09:00
Ende	16.05.2025 17:00
Örtlichkeit	Bildungszentrum Warth-Aichhof, Aichhof 1, 2831 Warth
Information	Birgit List, Tel 02629/2222-0, birgit.list@lfs-warth.ac.at, Anmeldung: Auf der Homepage der LFS Warth unter: https://lfs-warth.ac.at/kurse/ oder Tel.: 02629-2222-10
Kursnummer	3-0088100
Trainer:in	DI Franz Aichinger
Veranstalter	LFI Niederösterreich