

## Veredelung von Wildfleisch (speziell Hirsch) - Praxiskurs

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

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	80,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 212,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 23-27
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarkter:innen, Landwirt:innen
<b>Mitzubringen:</b>	Hygienebekleidung

### Verfügbare Termine

#### 22.05.2026 08:00, Warth

Ort	Warth
Beginn	22.05.2026 08:00
Ende	22.05.2026 16:00
Örtlichkeit	Bildungszentrum Warth-Aichhof, Aichhof 1, 2831 Warth
Information	Birgit List, Tel 02629/2222-0, birgit.list@lfs-warth.ac.at, Anmeldung ausschließlich in der LFS Warth unter: Tel. 02629-2222-0, E-Mail: bildungszentrum@lfs-warth.ac.at
Kursnummer	3-0093109
Trainer:in	DI Franz Aichinger
Veranstalter	LFI Niederösterreich