



Veredelung von Wildfleisch (speziell Hirsch) - Praxiskurs

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

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

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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 01.11.2025