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

© 2026 - lfi.at