

---

## Fischräucherkurs

Erlernen Sie in diesem Kurs die Theorie und Praxis des fachgerechten Vorbereitens und Räucherns von Forelle, Karpfen und Wels. Der Kurs umfasst die fachgerechte Betäubung und Schlachtung der Fische, die Räucherung in einem vollautomatischen Räucherofen sowie eine anschließende Verkostung der geräucherten Produkte.

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	50,00 € Teilnahmebeitrag gefördert von Bund, Ländern und Europäischer Union durch den Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds 2021-2027 Förderung EMFAF 21-27
<b>Fachbereich:</b>	Tierhaltung
<b>Zielgruppe:</b>	Interessierte, Fischzüchter:innen und Fischverarbeiter:innen
<b>Anrechnung:</b>	1 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

### Verfügbare Termine