

Praxistag: Fach- und tiergerechtes Schlachten von Schafen und Ziegen

Dieser Praxistag liefert die Kenntnisse für einen fach- und tiergerechten Schlachtvorgang. Alle Schritte von der korrekten Betäubung über das Entbluten sowie das Entfernen der Innereien werden gezeigt und genau erläutert. Weitere theoretische Inhalte sind die Lebend- und Schlachtkörperbeschau sowie rechtliche Rahmenbedingungen im Zusammenhang mit der Schlachtung und dem Inverkehrbringen von Fleisch- und Fleischverarbeitungsprodukten. Um den Sachkundenachweis zu erhalten ist vorab der Theoriekurs "Sachkundenachweis für die Schlachtung" am 26. November 2025 oder 4. März 2026 zu absolvieren.

Information

Kursdauer: 5 Einheiten

Kursbeitrag: 75,00 € Teilnahmebeitrag gefördert

210,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert

Bildungsförderung LE 23-27

Fachbereich: Tierhaltung

Zielgruppe: Schaf- und/oder Ziegenhalter:innen

Mitzubringen: Sauberes Arbeitsgewand, saubere Gummistiefel

Anrechnung: 1 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

Verfügbare Termine

23.01.2026 09:00, Hollenstein an der Ybbs

Ort	Hollenstein an der Ybbs
Beginn	23.01.2026 09:00
Ende	23.01.2026 14:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen, Garnberg 8, 3343 Hollenstein an der Ybbs
Information	Charlie Satinek, Tel 05 0259 46902, charlie.satinek@lk-noe.at
Kursnummer	3-0092952
Trainer:in	DI Patrizia Reisinger Johann Schnabel
Veranstalter	LFI Niederösterreich