

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

01	Hallanata'a an dan Wala
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
	LFI Niederösterreich

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 17.11.2025