

## 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

<b>Kursdauer:</b>	5 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	75,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 210,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 23-27
<b>Fachbereich:</b>	Tierhaltung
<b>Zielgruppe:</b>	Schaf- und/oder Ziegenhalter:innen
<b>Mitzubringen:</b>	Sauberes Arbeitsgewand, saubere Gummistiefel
<b>Anrechnung:</b>	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