

## Praxistag: Schlachtung von Schweinen

Fachgerechte Schlachtung und Zerlegung von Schweinen in der Praxis:

- Gerätekunde, Schlachtraum, Brüh- und Enthaarungsanlage
- Betäubung mittels Elektrobetäubung, Bolzenschussgerät
- Entblutestich und Entbluten
- Ausnehmen
- Zerlegen

### Information

**Kursdauer:** 8 Einheiten

**Kursbeitrag:** 115,00 € Teilnahmebeitrag gefördert  
330,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert  
Bildungsförderung LE 23-27

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Zielgruppe:** Direktvermarkter:innen

**Anrechnung:** 2 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

### Verfügbare Termine

**18.03.2026 09:00, Zwettl**

Ort	Zwettl
Beginn	18.03.2026 09:00
Ende	18.03.2026 17:00
Örtlichkeit	Landesbildungszentrum Edelhof, Edelhof 1, 3910 Zwettl
Information	Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107, christine.haghofer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0093394
Trainer:in	Josef Blauensteiner Ing. Josef Schroll
Veranstalter	LFI Niederösterreich