Kursserie: Bäuerliche Forellenzucht und -verarbeitung an der LFS Hohenlehen - Teil 4: Räuchern von Forellen

Eine praxisnahe Kursserie in vier Teilen vermittelt grundlegendes Wissen und praktische Fähigkeiten entlang der Produktions- und Verarbeitungskette der bäuerlichen Forellen- und Saiblingshaltung. Sie wird in Zusammenarbeit mit der LFS Hohenlehen durchgeführt. Alle vier Teile der Kursserie sind einzeln buchbar.

Teil 1: Vermehrung, Abstreifen & Bruthausmanagement
Der Kurs bietet eine fundierte Einführung in die künstliche Vermehrung von Forellen – mit praktischen Übungen zum Abstreifen, zur Befruchtung sowie zur Arbeit im Bruthaus.

Teil 2: Fütterung von Salmoniden
Im zweiten Teil der Kursserie dreht sich alles um eine artgerechte und wirtschaftliche Fütterung – inklusive Berechnung von Futterbedarf und Anwendung von Futtertabellen.

Teil 3: Schlachtung und Filetierung von Forellen
Beim Kurs stehen die tierschutzgerechte Betäubung und Schlachtung ebenso im Fokus wie das fachkundige Ausweiden, Entfernen der Kiemen und Filetieren – ergänzt durch hygienische Grundlagen.

Teil 4: Räuchern von Forellen
Der Kurs zeigt Schritt für Schritt, wie Forellen fachgerecht gesalzen und geräuchert werden.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	4,5 Einheiten
Kursbeitrag:	50,00 € Teilnahmebeitrag gefördert von Bund, Ländern und Europäischer Union durch den Europäischen Meeres-, Fischerei- und Aquakulturfonds 2021-2027 Förderung EMFAF 21-27
Fachbereich:	Tierhaltung
Zielgruppe:	Die Kurse richten sich an Interessierte, die in die Fischproduktion einsteigen oder ihr Fachwissen vertiefen möchten.
Mitzubringen:	warme, wetterfeste Kleidung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at