

Kursserie an der LFS Hohenlehen Bäuerliche Forellenzucht und -verarbeitung

Die praxisnahe Kursserie vermittelt grundlegendes Wissen und praktische Fähigkeiten entlang der Produktions- und Verarbeitungskette der bäuerlichen Forellen- und Saiblingszucht.

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 Ausnehmen, Entfernen der Kiemen und Filetieren – ergänzt durch hygienische Grundlagen.

Teil 4 Räuchern von Forellen

Der Kurs zeigt Schritt für Schritt, wie man Forellen fach-gerecht räuchert.

Veranstaltungstermine:

Teil 1 am 12.12.2025 | 13 – 17 Uhr | Kursnr. 3-0093402

Teil 2 am 20.03.2026 | 13 – 17 Uhr | Kursnr. 3-0093403

Teil 3 am 23.01.2026 | 13 – 17 Uhr | Kursnr. 3-0093404

Teil 4 am 20.02.2026 | 13 – 17 Uhr | Kursnr. 3-0093405

Alle Teile können einzeln besucht werden; für die gesamte Kursserie ist eine Anmeldung zu jedem Kursteil erforderlich.

Veranstaltungsort: Landwirtschaftliche Fachschule Hohenlehen, Garnberg 8 | 3343 Hollenstein

Zielgruppe:

Interessierte, die ihr Fachwissen vertiefen oder in die Fischproduktion einsteigen möchten

Teilnahmebeitrag:

Teil 1 + 2 je € 20,00 Teilnahmebeitrag gefördert

Teil 3 + 4 je € 50,00 Teilnahmebeitrag gefördert

Anerkennung: Teil 1, 2 und 3 je 1 Stunde für TGD-Weiterbildung

Trainer: DI Paul Egger, Dipl.-Päd. Ing. Helmut Käfer und Thomas Pechhacker

Anmeldung:

[Kurssuche | LFI Niederösterreich](#)