Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Niederösterreich

Praxistag: Schlachtung von Geflügel

Fachgerechte Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung von Geflügel (Hühner, Enten) in der Praxis:

Gerätekunde, Schlachtraum, Brüh- und Rupfanlage

Betäuben mit stumpfem Schlag oder Bolzenschussgerät für Geflügel

Entblutestich und Entbluten

Ausnehmen

Zerlegen

Ein paar theoretische Inputs zwischendurch.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	115,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 340,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen

Verfügbare Termine

01.01.2029 00:00, Zwettl

Ort	Zwettl
Beginn	01.01.2029 00:00
Ende	02.01.2029 00:00
Örtlichkeit	Landesbildungszentrum Edelhof, Edelhof 1, 3910 Zwettl
Information	Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107, christine.haghofer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0096497
Trainer:in	Ing. Josef Schroll Anonymous
Veranstalter	LFI Niederösterreich

© 2026 - lfi.at