
Schulung für den Verkauf von Lebendfischen auf Wiener Märkten: Transport - Hälterung - Betäubung - Schlachtung

Der Verkauf von Lebendfischen stellt besondere Anforderungen an Tierwohl und fachgerechtes Arbeiten. In dieser praxisorientierten Schulung erhalten Marktstandbetreiber:innen und Mitarbeiter:innen im Lebendfischverkauf wichtiges Wissen zum tierschutzgerechten Transport, zur Hälterung und zum schonenden Handling sowie zur fachgerechten Betäubung und Schlachtung von Lebendfischen. Theorie und praktische Übungen werden direkt miteinander verbunden.

Die Schulung wird in Kooperation mit der Stadt Wien (MA 59 – Marktamt und MA 60 – Veterinäramt und Tierschutz), dem Bundesamt für Wasserwirtschaft – Institut für Gewässerökologie und Fischereiwirtschaft sowie den Landwirtschaftskammern durchgeführt.

Als praktische Unterstützung erhalten die Teilnehmer:innen ein Merkblatt mit den wichtigsten Handlungsempfehlungen für den Arbeitsalltag.

Die Teilnahme ist für die Zielgruppe kostenlos.

Information

Kursdauer:	4,5 Einheiten
Kursbeitrag:	Teilnahmebeitrag kostenlos Förderung EMFAF 21-27
Fachbereich:	Tierhaltung
Zielgruppe:	Marktstandbetreiber:innen und Mitarbeiter:innen im Lebendfischverkauf auf Wiener Märkten

Verfügbare Termine

12.10.2026 13:00, Wien

Ort	Wien
Beginn	12.10.2026 13:00
Ende	12.10.2026 17:00
Örtlichkeit	"Markträumchen" neue Markthalle am Naschmarkt, 1060 Wien
Information	Melanie Haslauer, Tel , melanie.haslauer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0097840
Trainer:in	Mag. Dr. Christian Bauer Günther Gratzl Elisabeth Peham
Veranstalter	LFI Niederösterreich

13.10.2026 13:00, Wien

Ort	Wien
Beginn	13.10.2026 13:00
Ende	13.10.2026 17:00
Örtlichkeit	Brunnenmarkt Amtshaus, Yppenplatz 4, 1060 Wien
Information	Melanie Haslauer, Tel , melanie.haslauer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0097841
Trainer:in	Mag. Dr. Christian Bauer Günther Gratzl Elisabeth Peham
Veranstalter	LFI Niederösterreich