
Fleischzerlegung aus bäuerlicher Wildtierhaltung (Farmwild)

Bäuerlichen Wildtierhaltungsbetriebe erhalten in diesem Seminar grundlegende Kenntnisse zur fachgerechten Zerlegung von Wildschlachtkörpern sowie ein vertieftes Verständnis für den optimalen Einsatz und die vielseitige Verwendung der einzelnen Fleischteile für die Direktvermarktung. Im Mittelpunkt steht die praxisnahe Vermittlung der Zerlegearbeiten, die saubere Trennung und Portionierung der Fleischteile. Darüber hinaus wird vermittelt, wie die einzelnen Stücke sinnvoll weiterverarbeitet und für den Verkauf oder die eigene Vermarktung vorbereitet werden können. Dabei spielen sowohl Qualitätserhalt als auch Hygiene und sorgfältige Arbeitsweise eine zentrale Rolle.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der küchenfertigen Aufbereitung der Fleischteile. Die Teilnehmenden lernen, wie aus den einzelnen Teilstücken verkaufsfertige Produkte entstehen und wie diese ansprechend und qualitätsbewusst präsentiert werden können. Ergänzend werden Grundlagen zur Lagerung, Haltbarkeit und Vermarktung vermittelt.

Das Seminar verbindet theoretische Grundlagen mit intensiver praktischer Arbeit und bietet eine solide Basis für alle, die ihre Kompetenz in der Wildverarbeitung erweitern und hochwertige Produkte für die Direktvermarktung herstellen möchten.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	250,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 90,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	weiße Schuhe, Gefäße für fertige Produkte weißer Arbeitsmantel, Kopfbedeckung

Verfügbare Termine

03.10.2026 09:00, Oberwang

Ort	Oberwang
Beginn	03.10.2026 09:00
Ende	03.10.2026 16:00
Örtlichkeit	Betrieb Kroißl, Radau 18, 4882 Oberwang
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2520/2
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger Florian Kroißl
Termin 1	03.10.2026, 09:00 - 09:30 Uhr
Termin 2	03.10.2026, 09:30 - 16:00 Uhr