



## **Heimisches Wild**

Heimisches Wild ist gesund, fettarm und eine hochwertige und geschmackvolle Alternative auf dem Speiseteller. In diesem Seminar werden Ihnen Informationen über Reifungslagerung, Grobzerteilung und Weiterverarbeitung der einzelnen Teilstücke zu geschmackvollen Lebensmitteln vermittelt. Im Praxisteil erlernen Sie Wild aus der Decke zu schlagen, die Grobzerteilung und die kochfertige Vorbereitung der edlen Fleischteile sowie die Verarbeitung nicht so edler Teile zu Burgern, Würsten oder Leberkäse.

Information	
Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	178,00 € TN-Beitrag
	89,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Fachbereich: Zielgruppe:	Direktvermarktung Wildgehegebesitzer:innen, Jäger:innen,
	<u> </u>
	Wildgehegebesitzer:innen, Jäger:innen,

## Verfügbare Termine

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 14.11.2025