Farmwild zerwirken und zerlegen

In diesem Kurs erhalten Sie Informationen über die rechtlichen Vorschriften für Schlacht- und Zerlegeräumlichkeiten sowie allgemeine Hinweise, die beim Schlachten von Farmwild beachtet werden müssen. Danach werden die einzelnen Arbeitsschritte (Enthäuten, Zerwirken und Zerlegen) in Theorie und Praxis erläutert. Beim Zerlegen sollte die Verwendung des Wildfleisches bereits mitüberlegt werden. Um Damwild auch am Teller kennenzulernen, gibt es abschließend Kostproben von unterschiedlichen Fleischteilen.

Inhalte:
- Rechtliche Anforderungen an Schlacht- und Zerlegeräume
- Zulassung von Schlachträumen
- Lebendbeschau und Totbeschau von Farmwild
- Enthäuten
- Zerlegen - systematisch von unten nach oben
- Teilstücke erkennen
- Verwendung von Teilstücken
- Kostproben verschiedener Teilstücke

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	58,00 € TN-Beitrag 116,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Wildgehegebesitzer:innen, Jäger:innen, Direktvermarkter:innen, interessierte Personen
Mitzubringen:	Schürze, saubere Stiefel Es gilt die 2 G Regelung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at