Heimisches Wild

Heimisches Wild ist gesund, fettarm und eine hochwertige und geschmackvolle Alternative auf dem Speiseteller. In diesem Seminar werden Ihnen Informationen über die 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 weniger edler Teile zu Burgern, Würsten oder Leberkäse.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	89,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 178,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Direktvermarktung, Tierhaltung
Zielgruppe:	Wildgehegebesitzer:innen, Jäger:innen, Direktvermarkter:innen, interessierte Personen
Mitzubringen:	sauberer, weißer Arbeitsmantel oder saubere Schürze, feste Schuhe

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at