
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: 96,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27
282,00 € TN-Beitrag
Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im
Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich
2023-2027

Fachbereich: Direktvermarktung, Tierhaltung

Zielgruppe: Wildgehegebesitzer:innen, Jäger:innen,
Direktvermarkter:innen, interessierte Personen

Mitzubringen: sauberer, weißer Arbeitsmantel oder saubere
Schürze, feste Schuhe

Verfügbare Termine