Fischbe- und verarbeitung

In diesem Kurs lernen Sie die wichtigsten Arbeitsschritte in der Fischbe- und verarbeitung kennen.

Kursinhalte:

- Vorstellung der rechtlichen und hygienetechnischen Grundlagen zur Direktvermarktung von Fisch und Fischprodukten
- Überblick über heimische Nutzfischarten (forellen- und karpfenartige Fische)
- Praxis der Be- und Verarbeitung (z.B. schlachten, ausnehmen, zerlegen, filetieren, schröpfen). Die Teilnehmenden üben die wichtigsten Arbeitsschritte unter Anleitung!
- Verpackung, Hygienestandards und Arbeitssicherheit
- Überblick über einfache Möglichkeiten der Weiterverarbeitung für die Direktvermarktung (z.B. Fischfonds)
- Heimische Fische werden verarbeitet, zu einfachen Gerichten verkocht und verkostet!

Der Kurs findet in der Lehrküche am Steiermarkhof statt.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	48,00 € TN-Beitrag gefördert gem. EMFAF Förderung EMFAF 21-27
Fachbereich:	Direktvermarktung, Tierhaltung
Zielgruppe:	Teichwirt:innen, Landwirt:innen, alle teichwirtschaftlich Interessierten
Mitzubringen:	Kochschürze

Verfügbare Termine