

## 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.

---

---

**Information**

**Verfügbare Termine**

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