Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Steiermark

Aufs Huhn gekommen? Praxisseminar zur Verarbeitung und optimalen Vermarktung von Hendl, Suppenhühnern und Puten

Im eintägigen Praxisseminar lernen Sie die fachgerechte Verarbeitung und optimale Vermarktung von Hähnchen, Suppenhühnern und Puten. Inhalte sind Zerlegung, Zuschnitt und Verwertung aller Teilstücke inklusive Innereien und Knochen. Gemeinsam werden ausgelöste Tiere gefüllt sowie Geflügelbratwurst, Leberwurst, marinierte Steaks, Brühen und Suppen hergestellt. Ergänzt wird der Praxistag durch einen Theorieteil zu Kalkulation und Vermarktungstipps.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	104,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 302,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerliche Betriebe, die Geflügel verarbeiten, interessierte Landwirt:innen, z.B. Direktvermarkter:innen, Buschenschankbetriebe, Urlaub am Bauernhof-Betriebe, Schule am Bauernhof-Betriebe

Verfügbare Termine

02.02.2027 09:00, Heimschuh

Ort	Heimschuh
Beginn	02.02.2027 09:00
Ende	02.02.2027 17:00
Örtlichkeit	Posch Hendl, Triftweg 7, 8451 Heimschuh
Information	Elisabeth Rosegger-Klampfl, Tel +43 316 8050 1478, elisabeth.klampfl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021426
Trainer:in	Hermann JAKOB
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2026 - lfi.at