

## 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

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	98,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 297,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung, Tierhaltung
<b>Zielgruppe:</b>	Wildgehegebesitzer:innen, Jäger:innen, Direktvermarkter:innen, interessierte Personen
<b>Mitzubringen:</b>	sauberer, weißer Arbeitsmantel oder saubere Schürze, feste Schuhe
<b>24.11.2026 09:00, Admont</b>	

### Verfügbare Termine

#### 17.10.2026 09:00, Fehring

Ort	Fehring
Beginn	17.10.2026 09:00
Ende	17.10.2026 17:00
Örtlichkeit	LFS Hatzendorf, Hatzendorf 110, 8361 Fehring
Information	Maria Jantscher, Tel +43 316 8050 1372, maria.jantscher@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021363
Trainer:in	Samuel Karl Alois Friesinger
Veranstalter	LFI Steiermark

Ort	Admont
Beginn	24.11.2026 09:00
Ende	24.11.2026 17:00
Örtlichkeit	LFS Grabnerhof, Hall 225, 8911 Admont
Information	Maria Jantscher, Tel +43 316 8050 1372, maria.jantscher@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021362
Trainer:in	Ing. Christian Forstner Ing. Helmut Gaar
Veranstalter	LFI Steiermark