

Fisch gekonnt veredeln

Praxiswissen zur Fischverarbeitung für Direktvermarkter

Entdecke die vielseitige kulinarische Welt der Fischverarbeitung von hofeigenem Fisch.

Veredelte bäuerlichen Fischprodukte fördern die Aufmerksamkeit der Kunden, erhöhen den Absatz und sind deshalb wirtschaftlich interessant. Unter fachkundiger Anleitung von Fischzüchterin Claudia Rogatschnig (2-fache Genusskronesiegerin) erhalten Sie praktische Einblicke zur Herstellung verschiedener Fischköstlichkeiten für die Direktvermarktung.



Sensorischer Kriterien zu Fischprodukte



Praktische Fischzubereitungen mit korrektem Zuschnitt, Gewürzabstimmung, sowie der Herstellung von Pastete, Sulze, Aufstrich, Graved, ...



Veranstaltungstermin:

19.10.2026 | 09:00 – 13:00 Uhr

Veranstaltungsort:

Bildungshaus Schloss Krastowitz

Teilnahmebeitrag:

€ 65,-

Trainerin:

Claudia Rogatschnig, Fischzüchterin
Grabenquellforellen, Seidendorf bei St. Kanzian

Anmeldung:

beim **LFI Kärnten** unter **0463/5850-2500** oder
ONLINE gleich hier! | Bis Mo, 12.10.2026

Veranstaltungsnummer:

2-0031106

Veranstalter:

LFI Kärnten

in Kooperation mit:

Landwirtschaftskammer Kärnten, Landesverband
bäuerlicher Direktvermarkter Kärnten

Mitzubringen:

Arbeitsmantel, Räucherfisch (Ganz/Filet) falls
vorhanden

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

