

## Werden Sie Fleischexperte

Was wollte ich schon immer über Fleisch erfahren vom Stall bis auf den Teller?

Welchen Stellenwert hat Fleisch in unserer Gesellschaft?

Wie arbeite ich mit Fleisch? Welches Stück von welchem Tier?

Erstmals gibt es in Kärnten die Möglichkeit, im Rahmen einer längerfristigen Ausbildung alles rund ums Fleisch zu erfahren. Der Kurs ist nicht nur für Landwirte interessant, sondern für alle, die ihr Wissen zum Thema Fleisch vertiefen wollen. Ebenso befasst sich der Kurs mit den Haupttierarten Schwein, Rind und Geflügel.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8,4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2014-20
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Anrechnung:</b>	3 Stunde(n) für TGD Weiterbildung

### Verfügbare Termine

#### 01.01.2029 00:00, Ebenthal in Kärnten

Ort	Ebenthal in Kärnten
Beginn	01.01.2029 00:00
Ende	02.01.2029 00:00
Örtlichkeit	Bauernhof Seunig, Schwarz 13, 9020 Ebenthal in Kärnten
Information	Karin Popatnig, Tel 0463/5850-3640, karin.popatnig@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0017629
Veranstalter	LFI Kärnten