

## Interessentenliste: Speckkurs - Pökeln, Selchen, Trocknen

Folgendes erwartet Sie:

- Wissenswertes hinsichtlich Zuschnitt der Teilstücke zum Pökeln
- Kennenlernen der technologischen Grundsätze des Pökeln und der unterschiedlichen Pökelmethoden
- Pökelfstoffe und deren Wirkung
- Tipps und Tricks hinsichtlich Selchen und Verpacken der Produkte
- Verkosten von selbsterzeugten mitgebrachten Produkten

### Information

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Kursdauer:</b>   | 8 Einheiten   |
| <b>Kursbeitrag:</b> | 120,00 € ungefördert<br>60,00 € gefördert für Landwirte<br>50,00 € für GvB Betriebe<br>Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der<br>Ländlichen Entwicklung im Rahmen des<br>GAP-Strategieplan Österreich 2014-20 |
| <b>Fachbereich:</b> | Direktvermarktung   |
| <b>Zielgruppe:</b>  | bäuerliche Direktvermarkter   |

### Verfügbare Termine

**01.01.2029 00:00,**

|              |  |
|--------------|--|
| Beginn       | 01.01.2029 00:00   |
| Ende         | 02.01.2029 00:00   |
| Information  | Karin Popatnig, Tel 0463/5850-3640,<br>karin.popatnig@lk-kaernten.at |
| Kursnummer   | 2-0019985  |
| Veranstalter | LFI Kärnten  |