Schlachten in Theorie und Praxis zur Erlangung des Sachkundenachweises für Rinder, Schweine und kleine Wiederkäuer

Personen, die Tiere schlachten und Fleisch in Verkehr bringen, müssen gemäß Tierschutzschlachtverordnung ihre Fachkenntnisse durch einen Sachkundenachweis belegen. Wer keinen entsprechenden Ausbildungsabschluss – etwa als landwirtschaftlicher Facharbeiter oder Metzger – vorweisen kann, hat mit diesem Kurs die Möglichkeit, die erforderliche Sachkunde zu erwerben.

Die Schlachtung von Tieren erfordert besonderes Verantwortungsbewusstsein. Ziel ist es, Tierleid bestmöglich zu vermeiden sowie Personenschutz und Fleischqualität sicherzustellen. Im Kurs wird die fachgerechte Schlachtung von Rindern, Schweinen sowie kleinen Wiederkäuern vermittelt. Mit erfolgreichem Abschluss sind die Teilnehmenden zur fachgerechten Schlachtung der eignen Tiere befähigt.

Inhalte:

- Rechtliche Vorschriften und Fachkenntnisse für die Tätigkeit der Schlachtung

- Bedeutung von Tierschutzmaßnahmen und allgemeine Anforderungen hinsichtlich Betäubung und Schlachtung

- Praxistag zur Tätigkeit der Schlachtung

- Kommissionelle Prüfung zum Erlangen des Sachkundenachweises

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	16 Einheiten
Kursbeitrag:	445,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert 150,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Alle Personen, die selbstständig, tierschutzgerecht Schlachten lernen wollen
Mitzubringen:	Arbeitskleidung für die Fleischverarbeitung (Stiefel und Arbeitsmantel bzw. Schürze, Kopfbedeckung) sowie Schreibzeug mitbringen.

Verfügbare Termine

17.11.2026 09:00, Wölfnitz

Ort	Wölfnitz
Beginn	17.11.2026 09:00
Ende	18.11.2026 17:00
Örtlichkeit	HBLA Pitzelstätten, Glantalstraße 59, 9061 Wölfnitz
Information	Lena Goritschnig, lena.goritschnig@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0030514
Trainer:in	Karin Popatnig Thomas Berger DI Lena Goritschnig und 1 mehr
Veranstalter	LFI Kärnten Verein

© 2026 - lfi.at