Ländliches Fortbildungs Institut

Kärnten

Fleischmaschinen im Griff

Fleischwolf, Kutter, Aufschnittmaschine, Füller und Vakuumiergerät etc. richtig einsetzen und Neues kennenlernen. Aber wie funktionieren die Maschinen eigentlich? In diesem Praxiskurs geht es um den Aufbau, die Funktionsweise und die sichere Handhabung der wichtigsten Maschinen in der Fleischverarbeitung: was kann die Maschine, wie bediene ich sie richtig und wie wird die Maschine wirklich sauber? Praktische Tipps und Tricks sorgen für mehr Sicherheit, Effizienz und Routine im Arbeitsalltag. Austausch unter den Teilnehmer*innen ist erwünscht! Hygienekleidung mitnehmen!

Programm:

Gerätepräsentation mit Fachberatung

Live-Produktion von "Weißwürsten" mit dem Vemag "Sausage Linker" inkl. essfertiger Verkostung vor Ort

ELOMA Öfen - Geräteausstellung sowie LIVE Showküche mit laufender Verkostung

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € Teilnehmerbeitrag inkl. Verpflegung
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarkter*innen
Mitzubringen:	Hygienebekleidung (Schuhe, Kopfbedeckung, Mantel/Schürze) mitbringen.

Verfügbare Termine

11.11.2026 09:00, St. Jakob im Rosental

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

Ort	St. Jakob im Rosental
Beginn	11.11.2026 09:00
Ende	11.11.2026 17:00
Örtlichkeit	Biohof Ibovnig/Baumgartner, Feistritzer Straße 44, 9184 St. Jakob im Rosental
Information	Karin Popatnig, Tel 0463/5850-3640, karin.popatnig@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0031043
Trainer:in	Karin Popatnig Igor Kusej Thomas Resl und 1 mehr
Veranstalter	LFI Kärnten Verein

© 2026 - lfi.at