

## 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

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

### Verfügbare Termine

#### 11.11.2026 09:00, St. Jakob im Rosental

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