
Fisch gekonnt veredeln - Praxiswissen zur Fischverarbeitung für Direktvermarkter

Entdecke die vielseitige kulinarische Welt der Fischverarbeitung von hofeigenem Fisch. Veredelte bäuerlichen Fischprodukte fördern die Aufmerksamkeit der Kunden, erhöhen den Absatz und sind deshalb wirtschaftlich interessant.

Unter fachkundiger Anleitung von Fischzüchterin Claudia Rogatschnig (2-fache Genusskronesiegerin) erhalten Sie praktische Einblicke zur Herstellung verschiedener Fischköstlichkeiten für die Direktvermarktung.

Inhalte:

+ Sensorischer Kriterien zu Fischprodukte

+ Praktische Fischzubereitungen mit korrektem Zuschnitt, Gewürzabstimmung, sowie der Herstellung von Pastete, Sulze, Aufstrich, Graved etc.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	65,00 € Teilnehmerbeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
Mitzubringen:	Mitzubringen: Arbeitsmantel, Räucherfisch od. Räucherfischfilets (falls vorhanden)

Verfügbare Termine

19.10.2026 09:00, Klagenfurt am Wörthersee

Ort	Klagenfurt am Wörthersee
Beginn	19.10.2026 09:00
Ende	19.10.2026 13:00
Örtlichkeit	Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt am Wörthersee
Information	Daniela Merl, Tel 0463 5850 3140, daniela.merl@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0031106
Trainer:in	Claudia Rogatschnig
Veranstalter	LFI Kärnten Verein