

# Schlachtkurs: Pute

## Allgemeine Kursinformationen

**Datum:**

29.11.2024

**Uhrzeit:**

09:00 - 13:00

**Veranstaltungsort:**

LFS Winklhof

Winklhofstraße, 10

5411 Oberalm

**Anrechnung/Bewertung:**

1,5 Weiterbildungsstunden

**Vortrag von:**

Josef Steinberger



## Details zum Kurs

**Inhalte:**

Dieser Kurs soll vor allem an Absolvent:innen eines Beschaukurses für die Direktvermarktung gerichtet sein. Es wird die Schlachtung erklärt, der Fokus liegt allerdings im praktischen Teil der Veranstaltung. Die Teilnehmer:innen lernen selber die ordnungsgemäße Betäubung und Schlachtung sowie das Rupfen, Ausnehmen und Zerlegen der Tiere durchzuführen

**Programm:**

**Bitte** bringen Sie unbedingt Kleidung für die Praxis mit (Gummistiefel, Kopfbedeckung, Schürze bzw. Mantel,...)

Die Tiere bleiben nach der Schlachtung vor Ort

*Änderungen zum Kurs vorbehalten*

**09:00-13:00 Theorie und Praxis rund um die fachgerechte Geflügelschlachtung**

Josef Steinberger, Fleischer / Steinberger



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



## Kontakt der Bildungseinrichtung

Christina Buchinger, BSc /NTÖ - Nachhaltige Tierhaltung Österreich

Dresdner Straße 89/B1/18

1200 Wien

Österreich

Telefon: +43 664 88 97 26 94

e-Mail: [buchinger@geluegelwirtschaft.at](mailto:buchinger@geluegelwirtschaft.at)

Web: <https://www.bildung.nutztier.at/Pages/gefluegel>



## Partner und Programme



## Weitere Informationen

**Eine Anmeldung unter [www.nutztier.at/gefluegel](http://www.nutztier.at/gefluegel) ist erforderlich.**

geförderter Teilnehmerbeitrag € 95.-\*

ungeförderter Teilnehmerbeitrag € 190.-

*\*Wenn Sie über eine österreichische landwirtschaftliche Betriebsnummer verfügen, erhalten Sie die ermäßigte Teilnehmergebühr*

