Fachgerechtes Zerlegen von Huhn und Pute

In diesem Seminar erlernen Sie die fachgerechte Zerlegung für den Eigenverbrauch unter Berücksichtigung der hygienischen Auflagen. Der Schlachtraum wird ebenfalls gezeigt. Franz Marte zeigt das Zerlegen anhand von zwei Puten und zwei Masthühnern im Detail Schritt für Schritt vor. Das Fleisch wird vakuumiert und kann anschließend mit nach Hause genommen werden. Abhängig von der Teilnehmerzahl ergeben sich bis zu 1,5 kg Fleisch pro Person.

Ihr Vorteile:

- Lernen vom Praktiker
- Kleingruppe
- Kursgebühr inkl. Materialkosten

Dieser Kurs wurde von 06.11.2026 auf 05.03.2027 verschoben.

Anmeldeschluss: 5.2.2026 (hoher Vorbereitungsaufwand)

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Vorarlberg

Information

Kursdauer:	2,5 Einheiten
Kursbeitrag:	100,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 167,00 € Kursgebühr ungefördert Land Vorarlberg
Fachbereich:	Direktvermarktung, Tierhaltung
Zielgruppe:	Geflügelhalter:innen, Direktvermarkter:innen, Selbstversorger:innen, Lebensmittelinteressierte, alle interessierten Personen (keine Vorkenntnisse notwendig)

Verfügbare Termine

05.03.2027 14:00, Klaus

Ort	Klaus
Beginn	05.03.2027 14:00
Ende	05.03.2027 16:30
Örtlichkeit	Truthahn Marte, Hahnenberg 6, 6833 Klaus
Information	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg, Tel 05574/400-191, lfi@lk-vbg.at, Anmeldeschluss: 5.2.2027 (hoher Vorbereitungsaufwand)
Kursnummer	8-0005139
Trainer:in	Franz Marte
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg

© 2026 - lfi.at