

## Vielfältiges Geflügel

Geflügelfleisch und Produkte daraus erfreuen sich immer größerer Beliebtheit bei Konsumentinnen und Konsumenten. In diesem Kurs werden Puten und Hähnchen nicht nur in Teilstücke zerlegt und zu Wurst verarbeitet, sondern auch Suppenhühner schmackhaft verwertet.

Inhalt:

- Hygiene & Kennzeichnung
- Zerlegung & Zuschnitt der Teilstücke von Puten- und Hähnchen für den Verkauf
- Verwertung der Innereien und Knochen, Füllen von aus ausgelösten Tieren
- Steakzubereitung mit Marinaden
- optimale Verwertung von Suppenhühnern
- Herstellung von Geflügelextrawurst, Geflügelleberwurst, Geflügelbratwurst, Geflügelfleischkäse
- Herstellung von Geflügelfond

Das umfangreiche Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

Von Teilnehmern zu Hause hergestellte Produkte können mitgebracht und begutachtet werden!

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg.

---

## Information

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Kursdauer:</b>    | 8,4 Einheiten  |
| <b>Kursbeitrag:</b>  | 207,00 € Kursgebühr<br>76,00 € Kursgebühr gefördert<br>Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im<br>Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027 |
| <b>Fachbereich:</b>  | Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung,<br>Tierhaltung  |
| <b>Zielgruppe:</b>   | Bäuerliche Direktvermarkter:innen,<br>Fleischerverarbeiter:innen, Masthühner- und<br>Putenproduzenten sowie Interessierte                        |
| <b>Mitzubringen:</b> | Schürze, Schreibmaterial   |
| <b>Anrechnung:</b>   | 7 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung  |

## Verfügbare Termine

### 12.11.2026 09:00, Wals-Siezenheim

|              |  |
|--------------|--|
| Ort          | Wals-Siezenheim  |
| Beginn       | 12.11.2026 09:00   |
| Ende         | 12.11.2026 17:00   |
| Örtlichkeit  | Seminarküche "selber machen schmeckt",<br>Bauerngasse 12, 5071 Wals-Siezenheim |
| Information  | Katharina Hangöbl,<br>katharina.hangoebl@lk-salzburg.at                        |
| Kursnummer   | 5-0013401  |
| Trainer:in   | Hermann Jakob  |
| Veranstalter | Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg                                       |