

---

## Vielfältiges Geflügel

Von der Zerlegung bis zur Veredelung: Dieser Kurs zeigt die vielseitigen Möglichkeiten der Geflügelverarbeitung. Hähnchen, Puten und Suppenhühner werden zu hochwertigen Spezialitäten verarbeitet, wobei wertvolle Praxistipps für eine nachhaltige und genussvolle Nutzung aller Teilstücke vermittelt werden.

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>  | 208,00 € Kursgebühr<br>77,00 € Kursgebühr gefördert<br>Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im<br>Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027 |
| <b>Fachbereich:</b>  | Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung,<br>Tierhaltung, Biologische Wirtschaftsweise                                                        |
| <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                                       |