

# Vom Stall bis auf den Teller

Tipps zur Fleischverarbeitung und zur Vermarktung



**24. – 28. Februar 2020**

12 – 15 TeilnehmerInnen

## Themenfelder

- **Praktische Fleischverarbeitung**  
- zerlegen, portionieren, verarbeiten; 2 Tage
- **Haltungsformen - Beispiele**
- **Produktpräsentation –**  
Produkte verkaufsfertig aufbereiten
- **Bauernladen, Bauernmarkt - Exkursion**
- **Wirtschaftliche Betrachtung der Direktvermarktung**



## Weitere Informationen

- **Eigene Praxiskleidung** (für die Fleischverarbeitung und den Stall) **bitte mitbringen**
- **Kosten für Produkte und Exkursionen max. 50,-- €**



Seminarleitung: Ing. Reinhard Ehmeier



Fotos:  
BMNT/Alexander Haiden  
Fachschule Waizenkirchen  
Fa. Schauer Agritronik