

Alle Geflügelkurse auf einen Blick!

Sie sind Geflügelhalter oder wollen in die Geflügelhaltung einsteigen?

In unserem breit gefächerten Kursangebot kommen auch die Geflügelhalter auf ihre Kosten.

Geflügelgesundheit optimieren

Der Referent erklärt in diesem Kurs, was Geflügelhalter/-innen beim Fütterungs- und Haltungsmanagement beachten sollten, damit ihre Tiere gar nicht erst krank werden. Er zeigt Ihnen aber auch, woran Sie Krankheiten oder Probleme in Ihrem Betrieb erkennen und wie Sie bei Krankheitsfällen vorgehen müssen. Zudem informiert Sie der Referent welche gesetzlichen Vorschriften und Meldepflichten Sie in bestimmten Fällen zu beachten haben.

Inhalt:

- Wie Sie Krankheiten/Gesundheitsprobleme an ihrem Geflügel erkennen können
- Wie Sie in leichteren Fällen durch Managementmaßnahmen (z.B. Änderung der Einstreu, des Futters, der Lüftung, der Stalltemperatur etc.) generell zu einer Verbesserung des Gesundheitszustands ihrer Tiere beitragen können
- Was in schweren Fällen in Zusammenarbeit mit dem Tierarzt zu tun ist
- Wie im Krankheitsfall vorgegangen werden soll bzw. muss
- Welche gesetzlichen Vorschriften, Meldepflichten es gibt und wer die Ansprechpersonen dafür sind
- Themenfelder, Krankheiten: Durchfall, Geflügelschnupfen, Parasiten, Marek-Krankheit, Bauchnabelentzündung, Salmonellen, Geflügelpest usw.

Datum: Do., 12. Dezember, 09:00 - 17:00 Uhr

Ort: Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems

Referenten: Anton Koller, Harald Schliessnig

Zielgruppe: Geflügelhalter/-innen, Geflügelmäster/-innen, Legehennenhalter/-innen, alle interessierten Personen

Kursbeitrag: € 59,00 pro Person (gefördert)

[Hier geht's direkt zur Anmeldung.](#)

Direktvermarktung von Geflügel

Für Betriebe, die bereits Mastgeflügel, das heißt Masthühner, Puten, Gänse, Enten oder ähnliches halten, ist der Kurs "Direktvermarktung von Geflügel - Tierbeurteilung und Beschau", der in Zusammenarbeit mit der ZAG und dem Verein vom Ländle Bur angeboten wird, mehr oder weniger ein "Muss". Nach Abschluss dieses Kurses sind Direktvermarkter/-innen berechtigt, ihr Geflügel (lebend und als Schlachtkörper) selbst zu beurteilen und benötigen keine Fleischbeschau durch einen Tierarzt. Außerdem ist in diesem zweitägigen Kurs eine Hygieneschulung inkludiert - diese ist regelmäßig zu absolvieren und zu dokumentieren. Kursteilnehmer/-innen schlagen also mehrere Fliegen mit einer Klappe: aktuelle Hygieneschulungsbestätigung und in Zukunft keine Kosten mehr für die externe Beschau. Die Beschau kann jedoch nur bei der Schlachtung eigener Tiere am Bauernhof bzw. bei Schlachtung in Gemeinschaftsanlagen selbst durchgeführt werden.

Inhalte:

- Haltung von Geflügel, Grundkenntnisse über Anatomie und Physiologie von Geflügel, Bestandskontrolle
- Rechtliche Rahmenbedingungen, z.B. Geflügelhygieneverordnung
- Erleichterungen und Ausnahmen für Direktvermarkter von Geflügel und Kaninchen
- Ausbildung zur Beurteilung und Beschau von Geflügel (Untersuchungstechniken am Schlachtkörper, Probenahme)
- Lebensmittelsicherheit bei Geflügelfleisch
- Betäubung und Schlachtung inkl. Tierschutz
- Erkennen von Geflügelkrankheiten
- Hygieneschulung

Datum: Do., 12. Dezember, 09:00 Uhr bis Fr., 13. Dezember, 17:00 Uhr

Ort: Bäuerliches Schul- und Bildungszentrum, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems

Referent/-in: Anton Koller, Simone Aberer, Harald Schliessnig

Zielgruppe: Betriebe, die bereits Mastgeflügel, das heißt Masthühner, Puten, Gänse, Enten oder ähnliches halten und die Fleischbeschau selbst am Betrieb durchführen möchten

Kursbeitrag: € 95,00 pro Person (gefördert)

[Hier geht's direkt zur Anmeldung.](#)

Anmeldung und Information

Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Vorarlberg

Montfortstraße 9,

6900 Bregenz

T 05574/400-191

E lfi@lk-vbg.at

I www.lfi.at/vbg