



Die Kommission für die Aus- und Weiterbildung der Jäger (KoAWJ) führt zusammen mit dem Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT) und dem Amt für Jagd und Fischerei (AJF) folgende Aus- / Weiterbildungstage 2026 durch:

Wildbret, ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel (LARGO)

Nebst dem theoretischen Teil, der die Themen Anatomie, Physiologie, Verhaltensweisen von Wild, pathologische Veränderungen beim Wild, Hygiene- und Verfahrensvorschriften für den Umgang mit erlegtem Wild wiedergibt, findet eine praktische Ausbildung statt.

Termin, Ort

Süd: Freitagnachmittag, 16. Januar 2026, 13 bis 18 Uhr, 7530 Zernez

Nord: Freitagnachmittag, 30. Januar 2026, 13 bis 18 Uhr, 7430 Thusis - **ausgebucht!**

Programm

Ab 12.30 Uhr Eintreffen der Kursteilnehmer

13.00 Uhr	Begrüßung, Vorgaben für den Jäger, Wildtierkrankheiten Veränderungen am Wildtierkörper und Genusstauglichkeit Praktische Ausbildung: Anatomie, Organe ansprechen, Lokalisierung der Lymphknoten
-----------	--

15.00 Uhr Pause

15.30 Uhr Wildbrethygiene, Schutz der Konsumenten und Hygieneregeln
Praktische Ausbildung:
Anschauung von unveränderten und veränderten Organen,
Verwertung des Wildkörpers

18.00 Uhr Ende der Tagung

Tagungsgebühr

CHF 25.- / Jagdprüfungskandidaten/-innen, KoAWJ-Ausbildner und -Funktionäre gratis

Zielpublikum

Jäger/-innen; Jagdprüfungskandidaten/-innen; Wildbiologen/-innen; Naturfreunde/-innen und weitere Interessierte sind herzlich willkommen. Teilnehmerzahl begrenzt.

Persönliche Anmeldung

Namen, Adresse, E-Mail und Kursort per Mail (bis 30. November 2025) bei:

WH Gianni Larqiadèr, Via Suot 34, 7526 Chapella

GianFadri.Largiader@ajf.qr.ch