Praxixkurs - Herstellung von Brüh- und Rohwürsten

Einsteigerkurs in Theorie und Praxis für AnfängerInnen und Fortgeschrittene, QuereinsteigerInnen, bäuerliche HausschlachterInnen und begeisterte FleischverarbeiterInnen, die in Zukunft Roh- und Brühwürste selbst herstellen möchten oder mehr über die Technologie der Fleischverarbeitung erfahren wollen.

• praktische Tipps und Tricks hinsichtlich Fleischauswahl,
• Arbeiten mit dem Fleischwolf oder Kutter. Richtiges Mischen/Wolfen/Kneten/Füllen/Abbinden
• die Technologie des Räucherns und Reifens
• Unterschied zwischen Brüh- oder Rohwurst
• Wurstfehler und deren Ursachen - wie können diese verhindert werden?
• Verkosten von eigenen mitgebrachten Produkten
• Kalkulation von Wurstwaren

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	130,00 € Teilnehmerbeitrag 65,00 € gefördert für Landwirte 55,00 € für GvB Betriebe Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2014-20
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarkter

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at