

Praxiskurs - 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

01.01.2027 00:00, Maria Saal

Ort	Maria Saal
Beginn	01.01.2027 00:00
Ende	02.01.2027 00:00
Örtlichkeit	Haus der Begegnung, Domplatz 1, 9063 Maria Saal
Information	Karin Popatnig, Tel 0463/5850-3640, karin.popatnig@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0021331
Trainer:in	Ing. Gernot Spendier Karin Popatnig
Veranstalter	LFI Kärnten