

## Brühwurst- und Kochwurstherstellung mit Praxisteil

Praktische Herstellung eines Brüh- und Kochwurstsortiments an einem Tag

- Grillspezialitäten, Aufschnittwaren,
- Würstchen, Bratwürste,
- Grobe Brühwürste und Halbdauerwaren.
- Leberwürste, Leberpasteten, Blutwürste, Sülzen und Presswürsten.

Mit Hilfe neuer Technologien wird gezeigt, dass Brühwurstherstellung mit Umrötung und optimaler Qualität ohne E-Nummern möglich ist.

Das Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 24.10.2025





## Information

Kursdauer: 7,5 Einheiten
 Kursbeitrag: 150,00 € Teilnehmerbeitrag ungefördert 50,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 20,00 €
 Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 2023-2027
 Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Biologische Wirtschaftsweise
 Anrechnung: 7,5 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

## Verfügbare Termine

Trainer:in

Veranstalter

## 11.11.2025 08:45, Wölfnitz

Hermann Jakob

LFI Kärnten

 Ort
 Wölfnitz

 Beginn
 11.11.2025 08:45

 Ende
 11.11.2025 16:00

 Örtlichkeit
 HBLA Pitzelstätten, Glantalstraße 59, 9061

 Wölfnitz

 Information
 Helmut Wutte, Tel 0463/5850-5414, helmut.wutte@bio-austria.at

 Kursnummer
 2-0029113

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 24.10.2025