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.

© 2026 - lfi.at

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
Mitzubringen:	Saubere Arbeitskleidung, Schürze oder Mantel und Kopfbedeckung
Anrechnung:	7,5 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at