

Praxisseminar Geflügelfleisch

Herrichten von Suppenhühnern, Vorbereitung des Materials, Herstellung von Hühnerbrühe, Hühnersuppe und Sauce Bolgnese aus Hühnerfleisch

- Herstellung von Geflügelextrawurst, Geflügelleberwurst, Geflügelbratwurst, Geflügelfleischkäse

- Besprechung der Herstellungsabläufe und der Rezepte,

Beurteilung und Verkostung der Würste, Fragen, Tipps.

Das Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

Von Teilnehmern zu Hause hergestellte Produkte können mitgebracht und begutachtet werden!

Information

Kursdauer:	7,5 Einheiten
Kursbeitrag:	150,00 € Teilnehmerbeitrag ungefordert 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, Tierhaltung, Biologische Wirtschaftsweise
Anrechnung:	7,5 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

Verfügbare Termine

12.11.2025 08:45, Wölfnitz

Ort	Wölfnitz
Beginn	12.11.2025 08:45
Ende	12.11.2025 16:30
Örtlichkeit	HBLA Pitzelstätten, Glantalstraße 59, 9061 Wölfnitz
Information	Helmut Wutte, Tel 0463/5850-5414, helmut.wutte@bio-austria.at
Kursnummer	2-0029114
Trainer:in	Hermann Jakob
Veranstalter	LFI Kärnten