

Fleischverarbeitung mit Hermann Jakob

Für direkt vermarktende Betriebe sind Innovation und Qualität von entscheidender Bedeutung.

Die Seminare mit Fleischermeister Hermann Jakob (D) bieten Ihnen eine hervorragende Gelegenheit, die Produktvielfalt und -qualität in Ihrer Fleischverarbeitung zu optimieren. Mit seinem umfassenden Wissen und seiner langjährigen Erfahrung in sämtlichen Bereichen der Fleischverarbeitung sind seine Praxiskurse eine wertvolle Bereicherung für jeden Direktvermarkter von Fleischprodukten. Nutzen Sie diese Möglichkeit, um Ihre Produkte weiterzuentwickeln.

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.

Termin: Dienstag, 11. November 2025, 8:45 bis 16:00 Uhr

Ort: HBLA Pitzelstätten, Wölfnitz

Preis: € 150,- ungefördert, € 50,- gefördert für Landwirt:innen, € 20,- mit ISP-Gutschein

Referent: Hermann Jakob (Fleischermeister)

Anmeldung: Biozentrum Kärnten, Tel.: 0463-5850/5400, E-Mail: kaernten@bio-austria.at oder direkt online über folgenden Link: [Brühwurst- und Kochwurstherstellung mit Praxisteil](#)

Praxisseminar Geflügelfleisch, optimale Vermarktung und sinnvolle Verwendung von Suppenhühnern

Herrichten von Suppenhühnern, Vorbereitung des Materials, Herstellung von Hühnerbrühe, Hühnersuppe und Sauce Bolognese 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!

Termin: Mittwoch, 12. November 2025, 8:45 bis 16:30 Uhr

Ort: HBLA Pitzelstätten, Wölfnitz

Preis: € 150,- ungefördert, € 50,- gefördert für Landwirtinnen, € 20,- mit ISP-Gutschein

Referent: Hermann Jakob (Fleischermeister)

Anmeldung: Biozentrum Kärnten, Tel.: 0463-5850/5400, E-Mail: kaernten@bio-austria.at oder direkt online über folgenden Link: [Praxisseminar Geflügelfleisch, optimale Vermarktung und sinnvolle Verwendung von Suppenhühnern](#)