

## Herstellung von Koch- und Brühwürsten

In diesem Kurs haben Sie die Möglichkeit, die Herstellung eines Brüh- und Kochwurstsortiments in der Praxis kennenzulernen. Der Trainer geht dabei gezielt auf Ihre individuellen Wünsche ein und es wird dabei auch auf die Herstellung ohne Nitritpökelsalz Wert gelegt.

Inhalte sind:

- Grillspezialitäten, Aufschnittwaren
- Rohwürste, Bratwürste, Hauswürstel
- Grobe Brühwürste und Halbdauerwaren
- Leberwürste, Leberpasteten, Blutwürste, Sülzen und Aspikwaren, Presswürste

Mit Hilfe neuer Technologien wird gezeigt, dass Brühwurstherstellung mit Umröting und optimaler Qualität auch ohne Nitritpökelsalz möglich ist.

Das Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

### Information

**Kursdauer:** 8 Einheiten

**Kursbeitrag:** 98,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27

288,00 € TN-Beitrag

Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen, Direktvermarktung

**Zielgruppe:** Bäuerliche Betriebe, die Fleisch verarbeiten, interessierte Landwirt:innen, z.B. Direktvermarkter:innen, Buschenschankbetriebe, Urlaub am Bauernhof-Betriebe, Schule am Bauernhof-Betriebe

### Verfügbare Termine

**05.02.2026 09:00, Grafendorf bei Hartberg**

Ort	Grafendorf bei Hartberg
Beginn	05.02.2026 09:00
Ende	05.02.2026 17:00
Örtlichkeit	LFS Kirchberg am Walde, Erdwegen 1-4, 8232 Grafendorf bei Hartberg
Information	Elisabeth Rosegger-Klampfl, Tel +43 316 8050 1478, elisabeth.klampfl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0020050
Trainer:in	Hermann JAKOB
Veranstalter	LFI Steiermark