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 Umrötung und optimaler Qualität auch ohne Nitritpökelsalz möglich ist.

Das Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	104,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 302,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	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

03.02.2027 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	03.02.2027 09:00
Ende	03.02.2027 17:00
Örtlichkeit	LFS Grottenhof Graz (Zentrale), Krottendorfer Straße 110, 8052 Graz
Information	Elisabeth Rosegger-Klampfl, Tel +43 316 8050 1478, elisabeth.klampfl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021425
Trainer:in	Hermann JAKOB
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2026 - lfi.at