

## Fleisch trifft Gemüse

Fleisch trifft Gemüse – und eröffnet neue kulinarische Möglichkeiten.

In diesem praxisnahen Seminar erfahren Sie, wie Sie hochwertige Fleischprodukte kreativ und genussvoll mit Gemüse, Käse oder Getreide veredeln können. Ob feine Grillwürste mit Karotten, Leberstreichwurst mit Apfel und Kartoffel oder Burger mit Pilzen und roten Rüben – das Seminar zeigt vielfältige Rezepturen, vermittelt technisches Know-how und gibt Impulse für eine gesunde, innovative Produktpalette.

Inhalt:

- Hygiene & Kennzeichnung
- Ernährungsphysiologische Vorzüge von Hybridfleischprodukten
- Richtige Auswahl der Teile vom Rind
- Rezepturen zu Wurst, Streichwurst und Burger mit Gemüse
- Technisches Know How in der Verarbeitung

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg.

---

## Information

<b>Kursdauer:</b>	7,2 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	217,00 € 80,00 € Kursgebühr gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung, Biologische Wirtschaftsweise
<b>Zielgruppe:</b>	bäuerliche Direktvermarkter:innen und Fleischerverarbeiter:innen sowie Interessierte
<b>Mitzubringen:</b>	Schreibmaterial, Schürze
<b>Anrechnung:</b>	6 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

## Verfügbare Termine

### 13.11.2026 09:00, Wals-Siezenheim

Ort	Wals-Siezenheim
Beginn	13.11.2026 09:00
Ende	13.11.2026 16:00
Örtlichkeit	Seminarküche "selber machen schmeckt", Bauerngasse 12, 5071 Wals-Siezenheim
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013400
Trainer:in	Hermann Jakob
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg