

Wurstwerkstatt

Hausgemachte Bratwürstl, rustikale Leberpastete oder würziges Rillettes im Glas – wer mag das nicht? Der Do-it-yourself Trend ist auch im Fleischbereich angekommen. In diesem Praxiskurs zeigen erfahrene Seminarbäuerinnen, wie Sie Ihre Küche daheim, ohne viel Spezialgerätschaften, zur Mini-Wurst-Manufaktur verwandeln können. Auf dem Programm stehen einfache Brat- und Brühwürste mit zahlreichen Variations- und Würzmöglichkeiten, sowie Fleischspezialitäten im Glas. Sie lernen Techniken zum Brät herstellen, zum Wurst füllen, bekommst Tipps zum Würzen und Variieren verschiedener Fleischarten u. v. m. - also das kleine Einmaleins der Wurstherstellung. Regionale Zutaten, Handwerk, erprobte Rezepte und Geschmack sind die Zutaten für dieses Seminar.

Unser Motto: Wissen mit Biss - denn es geht um die Wurst!

Die Lebensmittelkosten sind nicht im Kurspreis inkludiert und werden beim Kurs vor Ort in bar kassiert.

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Mitzubringen:	Hausschuhe und Behälter für Kostproben

Verfügbare Termine

12.11.2025 18:00, Wals

Ort	Wals
Beginn	12.11.2025 18:00
Ende	12.11.2025 21:00
Örtlichkeit	Bauerngasse 12, 5071 Wals
Information	Anna Rehr, Tel 050 2595-3333, anna.rehr@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013117
Trainer:in	Agnes Gerl
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

04.02.2026 18:00, Wals

Ort	Wals
Beginn	04.02.2026 18:00
Ende	04.02.2026 21:00
Örtlichkeit	Bauerngasse 12, 5071 Wals
Information	Anna Rehr, Tel 050 2595-3333, anna.rehr@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013118
Trainer:in	Agnes Gerl
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg