

Es geht um die (Brüh)Wurst

In diesem praxisorientierten Seminar erfahren Sie mehr über die praktische Herstellung eines Brüh- und Kochwurstsortiments mit Warmfleisch. Dies macht durch Warmschroten eine längere Verarbeitungszeit und eine Wurstherstellung ohne deklarationspflichtige Bindemittel möglich.

Inhalte:

- Grillspezialitäten, Aufschnittwaren
- Würstchen, Bratwürste
- Grobe Brühwürste und Halbdauerwaren
- Leberwürste, Leberpasteten und Presswürste

Das Skript enthält neben technologischen Anweisungen detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte.

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg.

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	210,00 € Kursgebühr 87,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Tierhaltung
Zielgruppe:	Bäuerliche Direktvermarkter:innen, Fleischerverarbeiter:innen sowie Interessierte und Jäger:innen.
Mitzubringen:	Hygienebekleidung, wenn vorhanden
Anrechnung:	6 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

Verfügbare Termine

16.03.2027 09:00, Bruck/Glstr.

Ort	Bruck/Glstr.
Beginn	16.03.2027 09:00
Ende	16.03.2027 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftliche Fachschule Bruck/Glstr., Bahnhofstr. 5, 5671 Bruck/Glstr.
Information	Nicole Walcher, Tel +43 50 2595 3336, nicole.walcher@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013402
Trainer:in	Hermann Jakob
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg