Es geht um die (Brüh)Wurst

Traditionelles Metzgerhandwerk neu entdecken: In diesem Seminar zeigt Referent Hermann Jakob, wie hochwertige Brüh- und Kochwürste mit Warmfleisch hergestellt werden. Das Verfahren des Warmschrotens ermöglicht eine flexible Verarbeitung und den Verzicht auf deklarationspflichtige Bindemittel. Praxisnahe Einblicke und wertvolle Tipps runden das Seminar ab.

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.

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	204,00 € 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:	7 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. Piffgut, Bahnhofstr. 5, 5671 Bruck/Glstr.
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013402
Trainer:in	Hermann Jakob
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at