Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Kalte Platten als Blickfang

Eine ansprechend präsentierte kalte Platte unterstreicht die Qualität regionaler Produkte und sorgt für einen bleibenden Eindruck bei Kund:innen und Gästen. In diesem Praxiskurs vermittelt Metzgermeisterin Julia Furthner-Merzinger die Grundlagen der professionellen Plattenlegung.

Behandelt werden die Wahl der passenden Platte hinsichtlich Form und Material, die optimale Einteilung der Platte sowie geeignete Legetechniken und deren Einsatz bei verschiedenen Wurstsorten. Darüber hinaus werden kreative Dekorationen aus Gemüse und Obst gestaltet, die jede Platte optisch aufwerten.

Im praktischen Teil richtet jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer eine eigene kalte Platte an und setzt die erlernten Techniken direkt um. Die fertige Platte kann anschließend mit nach Hause genommen werden.

Der Kurs richtet sich insbesondere an Direktvermarkter:innen, die ihre Produkte professionell, kreativ und verkaufsfördernd präsentieren möchten.

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	183,00 € Kursgebühr 70,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarkter:innen, Interessierte Personen
Mitzubringen:	evtl. Jause für Mittag

Verfügbare Termine

29.01.2027 08:00, Wals-Siezenheim

Ort	Wals-Siezenheim
Beginn	29.01.2027 08:00
Ende	29.01.2027 13:00
Örtlichkeit	LFS Kleßheim, Kleßheim 9, 5071 Wals-Siezenheim
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013639
Trainer:in	Julia Furthner-Merzinger
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at