

## Brät- und Rohwürste - Praxiskurs

Selbstgemachte Würstel sind etwas Besonderes! Sie erhalten Tipps zur Brätbereitung für Brätwürste, Selch- und Grillwürstel sowie Käsekrainer!

Der Kurs umfasst 2 Abende, jeweils 18 bis 22 Uhr.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	8 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	80,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 212,00 € Teilnahmebeitrag ungefordert Bildungsförderung LE 23-27
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung
<b>Zielgruppe:</b>	Direktvermarkter:innen, Landwirt:innen
<b>Mitzubringen:</b>	Hygienebekleidung

### Verfügbare Termine

#### 14.04.2026 18:00, Warth

Ort	Warth
Beginn	14.04.2026 18:00
Ende	28.04.2026 22:00
Örtlichkeit	Bildungszentrum Warth-Aichhof, Aichhof 1, 2831 Warth
Information	Birgit List, Tel 02629/2222-0, birgit.list@lfs-warth.ac.at, Anmeldung ausschließlich in der LFS Warth unter: Tel. 02629-2222-0, E-Mail: bildungszentrum@lfs-warth.ac.at
Kursnummer	3-0093108
Trainer:in	DI Franz Aichinger
Veranstalter	LFI Niederösterreich
Termin 1	14.04.2026, 18:00 - 22:00 Uhr
Termin 2	28.04.2026, 18:00 - 22:00 Uhr