



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	
Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	80,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
	212,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert
	Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Landwirt:innen
Mitzubringen:	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

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 21.11.2025