

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