

## Kochwürste und Kochspezialitäten - Praxiskurs

In diesem Praxiskurs stehen die Erzeugung und Verkostung von Blutwurst, Presswurst, Leberpastete, Sülzchen, Verhackertern und Co im Mittelpunkt!

Der Kurs umfasst zwei 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

**16.03.2026 18:00, Warth**

Ort	Warth
Beginn	16.03.2026 18:00
Ende	17.03.2026 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	3-0093118
Trainer:in	DI Franz Aichinger
Veranstalter	LFI Niederösterreich
Termin 1	16.03.2026, 18:00 - 22:00 Uhr
Termin 2	17.03.2026, 18:00 - 22:00 Uhr