



Kochwürste und Kochspezialitäten - Praxiskurs

In diesem Praxiskurs stehen die Erzeugung und Verkostung von Blutwurst, Presswurst, Leberpastete, Sülzchen, Verhackertem 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 |
| | |

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 21.11.2025