

---

## 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

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

### Verfügbare Termine