# Praktische Herstellung eines Brüh- und Kochwurstsortiments an einem Tag

Beginnend mit der Materialauswahl, der Materialvorbereitung und mit Einzelgewürzen sowie dem Einsatz von möglichst wenig Zusatzstoffen werden folgende Produkte hergestellt:

- Grillspezialitäten, Aufschnittwaren, Leberkäse, Würstchen, Bratwürste,
- Grobe Brühwürste, Halbdauerwaren und Hauswurst,
- Leberwürste, Leberpasteten und Presswürste.

Jede:r Teilnehmer:in erhält ein Skript mit genauen technologischen Anweisungen, detaillierten Herstellungsabläufen und Rezepten.

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 8 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 160,00 € Teilnahmebeitrag gefördert<br>414,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert<br>Bildungsförderung LE 23-27 |
| **Fachbereich:** | Direktvermarktung |
| **Zielgruppe:** | Direktvermarkter:innen von Wurst, Buschenschänker:innen, andere interessierte Bäuer:innen |
| **Mitzubringen:** | Produktproben von selbst hergestellten Würsten (sofern vorhanden), Schürze, Kopfbedeckung, Behälter zum Mit nach Hause nehmen übrig gebliebener Produkte |

## Verfügbare Termine

### 23.11.2026 09:00, St. Pölten

| | |
|---|---|
| Ort | St. Pölten |
| Beginn | 23.11.2026 09:00 |
| Ende | 23.11.2026 17:00 |
| Örtlichkeit | Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten |
| Information | Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107, christine.haghofer@lk-noe.at |
| Kursnummer | 3-0096485 |
| Trainer:in | Hermann Jakob |
| Veranstalter | LFI Niederösterreich |

© 2026 - lfi.at