

## 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.

Jeder Teilnehmer erhält ein Skript mit genauen technologischen Anweisungen detaillierten Herstellungsabläufen und Rezepten.

### Information

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

### Verfügbare Termine

#### 10.11.2026 09:00, St. Pölten

Ort	St. Pölten
Beginn	10.11.2026 09:00
Ende	10.11.2026 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