Praktische Herstellung eines Brüh- und Kochwurstsortiments an einem Tag

In diesem Praxisseminar erweitern Sie Ihr Wurstsortiment für die Direktvermarktung. Sie lernen die Auswahl und Vorbereitung der Rohstoffe kennen und stellen mit Einzelgewürzen sowie möglichst wenigen Zusatzstoffen verschiedene Produkte selbst her.

Dazu zählen Grillspezialitäten, Aufschnittwaren, Leberkäse, Würstchen, Bratwürste, Brühwürste, Hauswurst sowie Leberwürste, Leberpasteten und Presswürste.

Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer erhält ein ausführliches Skript mit Rezepten, Herstellungsabläufen und technologischen Anweisungen für die Umsetzung am eigenen Betrieb.

© 2026 - lfi.at