Interessentenliste: Herstellung von Brühwürsten und Rohwürsten

In dem Seminar zur Wurstherstellung lernen die Teilnehmer die grundlegenden Techniken und Handgriffe, um köstliche Würste herzustellen. Von der Auswahl der Fleischsorten über das Würzen bis hin zum Füllen, Brühen und Reifen werden alle Schritte ausführlich erklärt und praktisch geübt. Regionale Zutaten und erprobte Rezepte sorgen für authentischen Geschmack und lassen Raum für kreative Variationen. Ein Seminar, dass nicht nur den Gaumen verwöhnt, sondern auch Einblicke in die traditionelle Handwerkskunst der Wurstherstellung bietet.

Ihre Vorteile:

• Praxiskurs in der Kleingruppe

• Sie lernen vom erfahrenden Fachschullehrer und Metzger Mathias Gächter!

Der Kurs wird voraussichtlich Anfang Jänner 2027 stattfinden. Jetzt vormerken - dann informieren wir Sie, sobald der Termin feststeht und die Anmeldung freigeschaltet ist!

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	100,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.) 166,00 € Kursgebühr Land Vorarlberg
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Direktvermarkter/-innen, alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Bitte ziehen Sie ein weißes T-Shirt und eine normale Jeans oder Hose an. Sie bekommen dann Gummistiefel, einen Hygienemantel und eine Haube im Kurs.

Verfügbare Termine

01.01.2029 00:00, Hohenems

Ort	Hohenems
Beginn	01.01.2029 00:00
Ende	02.01.2029 00:00
Örtlichkeit	BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg, Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems
Information	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg, Tel 05574/400-191, lfi@lk-vbg.at
Kursnummer	8-0004963
Trainer:in	Mathias Gächter
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg

© 2026 - lfi.at