

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!

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 98,00 € Kursgebühr gefördert (Wohnsitz Vbg.)

163,00 € Kursgebühr ungefördert

Land Vorarlberg

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen, alle interessierten Personen (keine landwirtschaftliche Betriebsnummer erforderlich)

Mit zu bringen: bitte weißes T-Shirt tragen. Weitere Hygienekleidung erhalten Sie vor Ort.

Verfügbare Termine

03.01.2026 09:00, Hohenems

Ort Hohenems

Beginn 03.01.2026 09:00

Ende 03.01.2026 17:00

Örtlichkeit BSBZ Landwirtschaftsschulen Vorarlberg,
Rheinhofstraße 16, 6845 Hohenems

Information Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg, Tel
05574/400-191, Ifi@lk-vbg.at, Bitte bis 15.

Dezember 2025 anmelden!

Kursnummer 8-0005029

Trainer:in Mathias Gächter

Veranstalter Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg