

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 ungefordert Land Vorarlberg
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, alle interessierten Personen (keine landwirtschaftliche Betriebsnummer erforderlich)
Mitzubringen:	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, lfi@lk-vbg.at, Bitte bis 15. Dezember 2025 anmelden!
Kursnummer	8-0005029
Trainer:in	Mathias Gächter
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Vorarlberg