Ländliches Fortbildungs Institut

Oberösterreich

Wurstwerkstatt

Hausgemachte Bratwürstl, rustikale Leberpastete oder würziges Rillettes im Glas – wer mag das nicht? Der Do-it-yourself Trend ist auch im Fleischbereich angekommen. In diesem Praxiskurs zeigen erfahrene Seminarbäuerinnen, wie Sie Ihre Küche daheim, ohne viel Spezialgerätschaften, zur Mini-Wurst-Manufaktur verwandeln können. Auf dem Programm stehen einfache Brat- und Brühwürste mit zahlreichen Variations- und Würzmöglichkeiten, sowie Fleischspezialitäten im Glas.
Sie lernen Techniken zum Brät herstellen, zum Wurst füllen, bekommst Tipps zum Würzen und Variieren verschiedener Fleischarten u. v. m. - also das kleine Einmaleins der Wurstherstellung. Regionale Zutaten, Handwerk, erprobte Rezepte und Geschmack sind die Zutaten für dieses Seminar. Unser Motto: Wissen mit Biss - denn es geht um die Wurst!

Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	45,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Interessierte, Konsumentinnen und Konsumenten
Mitzubringen:	Schürze, bequeme Schuhe | Kugelschreiber | Behälter für etwaige Kostproben

Verfügbare Termine

09.11.2026 17:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	09.11.2026 17:00
Ende	09.11.2026 20:00
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3220/137
Trainer:in	Mst. Carola Neulinger
Termin 1	09.11.2026, 17:00 - 20:00 Uhr

18.11.2026 18:30, Neukirchen an der Enknach

Ort	Neukirchen an der Enknach
Beginn	18.11.2026 18:30
Ende	18.11.2026 21:30
Örtlichkeit	Seminarküche Wagyu Innviertel, Engelberg 6, 5145 Neukirchen an der Enknach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3220/132
Trainer:in	Alexandra Weissenbacher
Termin 1	18.11.2026, 18:30 - 21:30 Uhr

19.11.2026 18:30, Lambach

Ort	Lambach
Beginn	19.11.2026 18:30
Ende	19.11.2026 21:30
Örtlichkeit	abz Lambach, An der Traun 1, 4650 Lambach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3220/141
Trainer:in	Monika Selinger
Termin 1	19.11.2026, 18:30 - 21:30 Uhr

© 2026 - lfi.at

19.11.2026 19:00, Ried im Innkreis

Ort	Ried im Innkreis
Beginn	19.11.2026 19:00
Ende	19.11.2026 22:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Ried Schärding, Volksfestplatz 1, 4910 Ried im Innkreis
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3220/142
Trainer:in	Alexandra Weissenbacher
Termin 1	19.11.2026, 19:00 - 22:00 Uhr

23.11.2026 18:30, Eferding

Ort	Eferding
Beginn	23.11.2026 18:30
Ende	23.11.2026 21:30
Örtlichkeit	Haus Eferdinger Land, Linzer Straße 4, 4070 Eferding
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3220/133
Trainer:in	Zäzilia Neubauer
Termin 1	23.11.2026, 18:30 - 21:30 Uhr

16.01.2027 09:00, Schlierbach

Ort	Schlierbach
Beginn	16.01.2027 09:00
Ende	16.01.2027 12:00
Örtlichkeit	LFS Schlierbach, Klosterstraße 11, 4553 Schlierbach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3220/134
Trainer:in	Monika Selinger
Termin 1	16.01.2027, 09:00 - 12:00 Uhr

20.01.2027 18:00, Adlwang

Ort	Adlwang
Beginn	20.01.2027 18:00
Ende	20.01.2027 21:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Kirchdorf Steyr, Holzhaus 1b, 4541 Adlwang
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3220/135
Trainer:in	Monika Selinger
Termin 1	20.01.2027, 18:00 - 21:00 Uhr

27.01.2027 17:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	27.01.2027 17:00
Ende	27.01.2027 20:00
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3220/138
Trainer:in	Mst. Carola Neulinger
Termin 1	27.01.2027, 17:00 - 20:00 Uhr

04.02.2027 17:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	04.02.2027 17:00
Ende	04.02.2027 20:00
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3220/139
Trainer:in	Mst. Carola Neulinger
Termin 1	04.02.2027, 17:00 - 20:00 Uhr

Und 2 weitere Veranstaltungen