Ländliches Fortbildungs Institut

Oberösterreich

Handwerkliche Wurstherstellung – Praxiskurs für Direktvermarktende

Ein umfangreiches Angebot an Wurstprodukten bietet ein attraktives Angebot für Kund:innen und erhöht den Wert der Fleischdirektvermarktung deutlich. In dem praxisorientierten Kurs lernen Sie die Grundlagen der Herstellung von Dauer-, Brüh- und Kochwürsten kennen. Sie erfahren, welche Fleischteile geeignet sind, wie Rezepturen aufgebaut und welche Verarbeitungsschritte für eine erfolgreiche Produktion Voraussetzung sind. Es werden verschiedene Wurstsorten hergestellt und wichtige Aspekte der Hygiene besprochen. Zusätzlich wird der Lebensmittelcodex sowie die erforderliche Lebensmittelkennzeichnung bei verpackten Produkten angesprochen.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	260,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 90,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Fleisch-Direktvermarktebde
Mitzubringen:	Kühltasche für hergestellte Produkte | saubere Arbeitskleidung, rutschfeste Arbeitsschuhe und Kopfbedeckung

Verfügbare Termine

03.03.2027 09:00, Gampern

Ort	Gampern
Beginn	03.03.2027 09:00
Ende	03.03.2027 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Fitmeat, Gewerbepark 22, 4851 Gampern
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2522/1
Trainer:in	Ing. Dipl.-Päd. Maria Ritzberger Florian Haslinger
Termin 1	03.03.2027, 09:00 - 16:30 Uhr
Termin 2	03.03.2027, 16:30 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at