

Wurstproduktion - Roh- und Brühwürste

Im Bereich der Direktvermarktung ist die Produktqualität ausschlaggebend für den Verkaufserfolg. Damit eine hohe Qualität hergestellt werden kann, ist umfangreiches Wissen zum Produkt notwendig. Beim Kurs wird speziell das Thema Roh- und Brühwürste in Theorie und Praxis behandelt. Hergestellt werden zum Beispiel Frankfurter, Extrawurst, Lyoner, Leberkäse, Kaminwürsten ... Die hergestellten Produkte werden beurteilt und besprochen.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	455,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert 155,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarktungsbetriebe, Bäuerinnen und Bauern, Betriebe, die in die Direktvermarktung einsteigen wollen
Mitzubringen:	Saubere weiße Kleidung, saubere Gummistiefel

Verfügbare Termine

06.11.2026 08:30, Innsbruck

Ort	Innsbruck
Beginn	06.11.2026 08:30
Ende	06.11.2026 17:00
Örtlichkeit	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck
Kursnummer	7-1005772
Trainer:in	Helmut Gruber
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bildungsoffensive Direktvermarktung und Lebensmittelqua