

## 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

<b>Kursdauer:</b>	3 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	40,00 €
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Bäuerinnen und Bauern, Interessierte, Konsumentinnen und Konsumenten
<b>Mitzubringen:</b>	Schürze, bequeme Schuhe, Kugelschreiber, Behälter für etwaige Kostproben

### Verfügbare Termine

#### 04.02.2026 18:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	04.02.2026 18:00
Ende	04.02.2026 21:00
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3220/127
Trainer:in	Monika Selinger
Termin 1	04.02.2026, 18:00 - 21:00 Uhr

#### 16.04.2026 18:30, Neukirchen an der Enknach

Ort	Neukirchen an der Enknach
Beginn	16.04.2026 18:30
Ende	16.04.2026 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	3220/129
Trainer:in	Alexandra Weissenbacher
Termin 1	16.04.2026, 18:30 - 21:30 Uhr