



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:	40,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Interessierte,
	Konsumentinnen und Konsumenten
Mitzubringen:	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

Or	t	Neukirchen an der Enknach
Ве	ginn	16.04.2026 18:30
En	ide	16.04.2026 21:30
Ör	tlichkeit	Seminarküche Wagyu Innviertel, Engelberg 6,
		5145 Neukirchen an der Enknach
Inf	ormation	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500,
		info@lfi-ooe.at
Ku	ırsnummer	3220/129
Tra	ainer:in	Alexandra Weissenbacher
Те	rmin 1	16.04.2026, 18:30 - 21:30 Uhr