Bio-Wurstherstellung leicht gemacht

Handwerkliches Können und das Verstehen der biochemischen Prozesse sind für die erfolgreiche Herstellung von Würsten gemäß den Bio-Richtlinien sehr wesentlich, da nur sehr wenige Zusatzstoffe erlaubt sind.
Der international bekannte Referent Hermann Jakob aus Franken (D) lehrt im Seminar die Grundlagen der Bio-Wurstherstellung, insbesondere von Koch- und Brühwürsten und gibt Tipps bezüglich Investitionen für Neueinsteigende und stellt bewährte Rezepte sowie für schwer verkäufliche Fleischteile zur Verfügung.
Die Kursteilnehmenden stellen in Gruppenarbeit unter seiner Anleitung verschiedenste Produkte her (mit Wolf bzw. Cutter). Es können auch Produkte aus eigener Herstellung zur sensorischen Beurteilung und für Optimierungsvorschläge mitgebracht werden.
Weiters wird darauf eingegangen, was für die Verarbeitung und Vermarktung von Bio-Fleisch- und -Wurstwaren speziell zu berücksichtigen ist.
Das Seminar richtet sich an interessierte Biobetriebe, die in die Fleischverarbeitung einsteigen möchten oder bereits Erfahrung gesammelt haben.
Kooperationveranstaltung mit BIO AUSTRIA

Änderungen vorbehalten.

© 2025 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	175,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 75,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	Biobäuerinnen und -bauern, Direktvermarkter:innen, Interessierte
Mitzubringen:	saubere Arbeitskleidung und festes, sauberes Schuhwerk, Kopfbedeckung

Verfügbare Termine

© 2025 - lfi.at