



## **Bio-Wurstherstellung mit Warmfleisch**

Wie kann man die Vorteile der Warmfleischverarbeitung am besten nutzen? Das natürliche Phospat, das nur in den ersten Stunden im Fleisch enthalten ist, ermöglicht eine ausgezeichnete Bindung der Wurstmasse, der Geschmack ist mild und sehraromatisch, der Anfangskeimgehalt ist niedrig, was die Haltbarkeit verbessert. Durch Warmschroten wird eine längere Verarbeitungszeit und eine Wurstherstellung ohne deklarationspflichtige Bindemittel möglich. Im Seminar wird gezeigt, wie man diese Eigenschaften konservieren kann, so dass man auch nach dem Schlachttag noch mit Warmfleisch arbeiten kann. Es wird ein umfassendes Brüh- und Kochwurstsortiment in Bio-Qualität hergestellt: Aufschnittwaren, Würstchen, Bratwürste, Leberpasteten, grobe Brühwürste und Halbdauerwaren. Der Kurs beinhaltet ein Skript, das technologische Anweisungen und detaillierte Herstellungsabläufe und Rezepte enthält.

Das Seminar richtet sich an interessierte Biobetriebe, die in die Fleischverarbeitung einsteigen möchten oder bereits Erfahrung gesammelt haben.

Kooperationsveranstaltung mit BIO AUSTRIA

Änderungen vorbehalten.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 11.11.2025





## Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	165,00 € Kursbeitrag ohne Förderung
	83,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	Biobäuerinnen und -bauern,
	Direktvermarkter:innen, Interessierte
Mitzubringen:	Arbeitsmantel, festes sauberes Schuhwerk,
	Kopfbedeckung

## Verfügbare Termine

## 18.11.2025 09:00, Hagenberg

Ort	Hagenberg
Beginn	18.11.2025 09:00
Ende	18.11.2025 17:00
Örtlichkeit	ABZ Hagenberg, Veichter 99, 4232 Hagenberg
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500,
	info@lfi-ooe.at
Kursnummer	8484/3
Trainer:in	Hermann JAKOB
Termin 1	18.11.2025, 09:00 - 14:00 Uhr
Termin 2	18.11.2025, 14:00 - 16:00 Uhr
Termin 3	18.11.2025, 16:00 - 16:30 Uhr
	und 1 mehr

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 11.11.2025