Ländliches Fortbildungs Institut

Burgenland

Der Sautanz - Verwertung des Schweins von der Schnauze bis zum Schwanz

In diesem praxisorientierten Kurs steht die ganzheitliche Verwertung des Schweins im Mittelpunkt. Vom fachgerechten Zerlegen und Würzen bis hin zur Herstellung traditioneller Spezialitäten wie Sulz, Leberwurst, Blutwurst und Bratwurst wird gemeinsam gearbeitet. Ergänzt wird der Praxisteil durch Rezepturen, Herstellungsabläufe und technologische Grundlagen.

Ein umfangreiches Kursskript mit Rezepten und detaillierten Herstellungsanleitungen ist inkludiert.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	90,00 € Kursgebühr gefördert 260,00 € Kursgebühr nicht gefördert Bildungsförderung von Projektmaßnahmen der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan Österreich 23-27
Fachbereich:	Einkommenskombination
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen und alle, die sich für nachhaltige Fleischverarbeitung interessieren
Mitzubringen:	Bitte entsprechende Arbeitskleidung mitnehmen.

Verfügbare Termine

20.02.2027 09:00, Riedlingsdorf

Ort	Riedlingsdorf
Beginn	20.02.2027 09:00
Ende	20.02.2027 17:00
Örtlichkeit	Bauernladen Zapfel Riedlingsdorfer Bauernladen Vermarktungs KG, Sägegasse 6, 7422 Riedlingsdorf
Information	Sandra Lehner, Tel 03352/32308-25, sandra.lehner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013765
Trainer:in	Hermann Jakob
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2026 - lfi.at