Fleisch trifft Gemüse

Neue Geschmackserlebnisse entstehen dort, wo Fleisch auf Gemüse trifft. Ob Grillwürste mit Karotten, Leberstreichwurst mit Apfel und Kartoffel oder Burger mit Pilzen und roten Rüben: Referent Hermann Jakob zeigt kreative Rezeptideen und vermittelt wertvolle Tipps für die Entwicklung genussvoller, innovativer und zeitgemäßer Fleischprodukte. Dabei stehen handwerkliches Know-how, neue Produktansätze und die praktische Umsetzung im Mittelpunkt.

Inhalt:

- Hygiene & Kennzeichnung
- Ernährungsphysiologische Vorzüge von Hybridfleischprodukten
- Richtige Auswahl der Teile vom Rind
- Rezepturen zu Wurst, Streichwurst und Burger mit Gemüse
- Technisches Know How in der Verarbeitung

In Kooperation mit Bio Austria Salzburg.

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	217,00 € 80,00 € Kursgebühr gefördert Bildungsförderung der Ländlichen Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplan 2023-2027
Fachbereich:	Direktvermarktung, Biologische Wirtschaftsweise
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarkter:innen und Fleischerverarbeiter:innen sowie Interessierte
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Schürze
Anrechnung:	6 Stunde(n) für BIO-Austria Weiterbildung

Verfügbare Termine

15.03.2027 09:00, Wals-Siezenheim

Ort	Wals-Siezenheim
Beginn	15.03.2027 09:00
Ende	15.03.2027 16:00
Örtlichkeit	Seminarküche "selber machen schmeckt", Bauerngasse 12, 5071 Wals-Siezenheim
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013400
Trainer:in	Hermann Jakob
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at