

Würste und Trockenfleisch ohne Nitritpökelsalz

Praxisnaher Kurs in der Biometzgerei der Agrovision Burgrain in Alberswil LU.

- Kann ich Würste und Trockenfleisch ohne Nitritpökelsalz herstellen?
 - Wie lässt sich die mikrobiologische Stabilität gewährleisten?
- Ist Gemüsepulver als natürliche Nitratquelle eine sinnvolle Alternative?

Wenn ja, wie setze ich es richtig ein?

 - Wie und warum arbeite ich mit Starterkulturen?

Wir testen dies in der Praxis!



Datum

Donnerstag, 26. März 2026, 8:45 – 15:15

Ort

Biometzgerei Agrovision Burgrain AG, Alberswil (LU)

Leitung

Nina Lamprecht, Expertin Lebensmittelqualität und Verarbeitung, FiBL

Bruno Lingg, Metzger Agrovision Burgrain AG

Spezifische Fragestellungen können vorab zugesandt werden, sodass diese im Kurs konkret beantwortet/bearbeitet werden können.

Programm Donnerstag, 26. März 2026

Zeit	Thema	Referent*in
8:45 – 9:15	Eintreffen Kaffee, Gipfeli	Nina Lamprecht, FiBL
9:15 – 10:15	Wir wursten. Herstellung von Cervelat	Bruno Lingg & Goran Pantelic, Agrovision
10:15 – 11:15	Wir machen Trockenfleisch. Herstellung von einem Naturknebel	Bruno Lingg & Goran Pantelic, Agrovision
11:15 – 11:45	Pause	
11:45 – 12.15	Etwas Theorie: Kann ich Würste und Trockenfleisch ohne Nitrat und Nitrit herstellen?	Nina Lamprecht, FiBL
12.15 – 13.15	Mittagspause	
13:15 – 13.45	BioVo, Bio Suisse und Demeter und Nitrit <ul style="list-style-type: none"> • Anforderungen an die Fleischwaren • Rezepturprüfung • Was muss auf die Verpackung • Dienstleistungen der Verbände 	Nina Lamprecht, FiBL
13:45	Eigene Produkte, konkrete Fragen zur Rezeptur, Rohstoffen, Deklaration	alle
14:15	Degustation Produkte mit klassischem Pökelsalz, ohne Nitrat/Nitrit und mit Gemüsepulver	Nina Lamprecht, FiBL, Bruno Lingg, Agrovision
15:00 – 15:15	Feedbackrunde und Verabschiedung	alle

Programmänderungen vorbehalten

Kursleitung

Nina Lamprecht, Expertin Lebensmittelqualität und Verarbeitung, Tel. 062 865 63 67,
nina.lamprecht@fibl.org

Kosten

Kurskosten verstehen sich inkl. Unterlagen, Verpflegung & Produktemuster: CHF 220.-

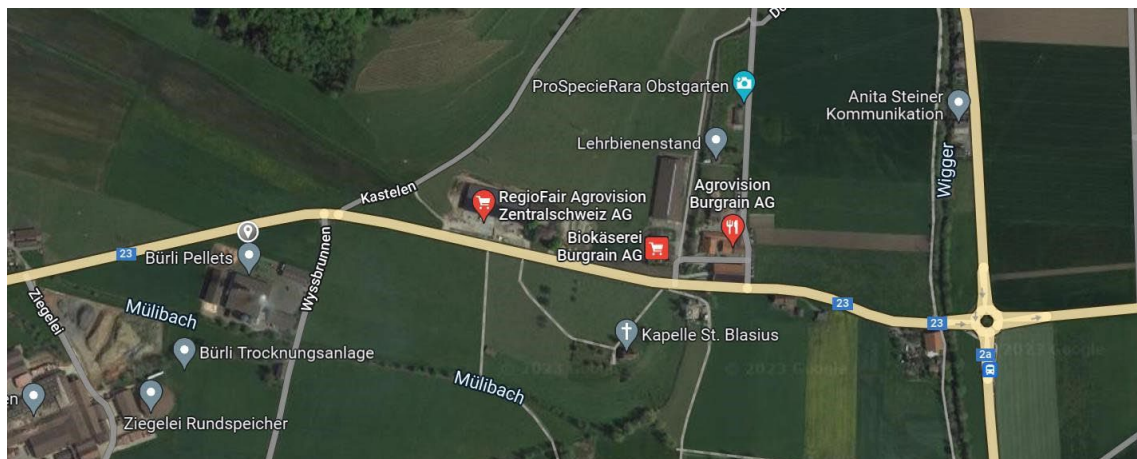
Anmeldung;

Anmeldefrist: 19.03.2026

Online über:

<https://www.bioaktuell.ch/aktuell/agenda/termin/fibl-praxiskurs-wuerste-und-trockenfleisch-ohne-nitritpoekelsalz-1>

Anmeldebedingungen: Bei Abmeldungen bis 5 Tage vor Kursbeginn erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von Fr. 40.–. Erscheint ein*e Kursteilnehmer*in nicht, ohne sich vorgängig abgemeldet zu haben, werden die vollen Kurskosten verrechnet.

Anreise**Anreise im eigenen Auto**

Der Hof Burgrain liegt an der Durchgangsstrasse Sursee–Ettiswil–Huttwil. Es hat genügend Parkplätze auf dem Gelände.

Anreise mit öffentlichem Verkehr

Ab Bahnhof Willisau Bus Nummer 271 (Richtung Dagmersellen) oder 63 (Richtung Sursee), ab Bahnhof Sursee Bus Nummer 63 (Richtung Käppelimmatt) oder ab Bahnhof Nebikon Bus Nummer 271 (Richtung Willisau) bis zur Haltstelle «Alberswil Burgrain». Von hier sind es nur noch 200 Meter Richtung Huttwil/Gettnau.