

**Termin:**

Mittwoch, 19. März 2025  
von 10:00 bis ca. 16:00 Uhr

**Teilnahmegebühr:**

€ 98,- (zzgl. 20% MwSt.);  
inkludiert sind die Seminarunterlagen  
(Dokumentation, Rezepturen, Tipps),  
Getränke und Snacks in den Pausen

**Ort:**

Seminarpark Nord – Fa. Strasser  
Gewerbegebiet Weitwörth, Gewebestr. 1,  
5151 Nußdorf am Haunsberg

Telefon: +43 / 6272 6184

E-Mail: [office@strasser.co.at](mailto:office@strasser.co.at)

Web: [strasser.co.at/seminar](http://strasser.co.at/seminar)

**Jederzeit kostenlos stornierbar!**



**Die Teilnehmerzahl  
ist begrenzt!**

Melden Sie sich am besten gleich an!



Kochpökelware –  
traditionell hergestellt  
Brühwurstherstellung –  
in der Praxis und Theorie  
Fertiggerichte im Glas –  
ohne Konservierungsstoffe

**EINLADUNG**



Franz Thalhammer



Peter Ott

# S

Strasser

FOOD  
PROCESSING  
MACHINERY

## HIGHLIGHTS

- Auswahl des Rohmaterials, Lakeberechnung, Injizieren & Tumbeln
- Sichere und einfache Produktion mit standardisierten Abläufen
- Verkostung der frisch produzierten Brühwürste und Kochschinken
- Hochwertige Lebensmittel im Autoklav herstellen

### Franz Thalhammer:

Buchautor, Fleischermeister  
und Seminartrainer

### Peter Ott:

Fleischermeister,  
Fachberater Korimat

REFERENTEN

Punkten Sie mit traditionell hergestellten Selchfleischspezialitäten. Erfahren Sie alles über die neuesten Entwicklungen im Bereich der Schinken- und Brühwurstproduktion. Franz Thalhammer zeigt Ihnen modernste Produktionstechnologie in der praktischen Vorführung.

Als weiteren Schwerpunkt stellen wir Ihnen die Technik des Autoklavierens vor. Eine oftmals unterschätzte Technologie um Fertiggerichte ohne Konservierungsstoffengekühlt haltbar zu machen.

Inklusive Verkostung der produzierten und vorgestellten Produkte!

**JETZT  
ANMELDEN!**

Informationen zur Anmeldung  
finden Sie auf der Rückseite.

**EINLADUNG**  
Praxisseminar  
19.03.2025