

Heimischer Fisch - frisch auf dem Tisch

Tauchen Sie ein ins Reich von "Fischers Fritz" und lernen Sie dabei die verschiedenen Schätze aus unseren heimischen Gewässern kennen. Ob selbst gefangen oder gekauft, ob roh, mariniert, geräuchert oder gegart, die Zubereitung von Fisch erlaubt viele Variationen. Erfahren Sie, wie man Fisch delikat kombiniert und genussvoll präsentiert.

Inhalt:

- Gemeinsame Zubereitung heimischer Fische und Fischspeisen mit gut abgestimmten Beilagen und passenden Weinen
- Ernährungsphysiologische Bedeutung von Fisch
- Tipps für den Einkauf und Hinweise zum Bezug von Qualitätätsfischen
- Wasserwelt als Tischdekoration

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 59,00
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen

06.03.2020 17:00, Graz-Wetzelsdorf

Ort	Graz-Wetzelsdorf
Beginn	06.03.2020 17:00
Ende	06.03.2020 21:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz-Wetzelsdorf
Information	Kundenservice, Tel +43 316 8050 1305
Kursnummer	LK-19-0037