Schwein gehabt -

Es muss nicht immer Filet oder Karree sein.
Das Schwein hat noch viel mehr zu bieten!
In diesem Seminar wird mit Schweinefleisch gekocht, wobei die Edelteile nicht berücksichtigt werden. Dies beinhaltet auch ein Kennenlernen der unterschiedlichen Fleischteile des Schweins wie beispielsweise der Fledermaus. Gute alte Tradition verbindet sich mit einer Extraportion an heutigem Ernährungswissen und
die Verwertung des gesamtes Tieres ist nicht nur nachhaltig, sondern sorgt für ganz neue Perspektiven in der Schweinefleischzubereitung.

Information

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

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at