Wildgerichte

Wildfleisch ist eine willkommene Abwechslung auf dem Speiseplan und wird gerne bei Festessen serviert. Probieren Sie selbst, wie raffiniert und trotzdem einfach Wild zubereitet werden kann. Mit köstlichen Kombinationen wie Wildfleisch mit Kürbis, Äpfeln, Kastanien und Preiselbeeren, je nach Jahreszeit, werden Sie künftig Ihre Gäste überraschen.

Inhalt:

- Informationen über das heimische Wild

- gesundheitlicher Wert von Wildfleisch, die richtige Zubereitung und Tipps für den Einkauf

- Zubereitung von Wildgerichten wie Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Salaten sowie harmonisch darauf

abgestimmten Beilagen

- „Wilde“ Tischdekoration aus dem Wald

Dieses Kochseminar findet auch in der Frischen KochSchule Feldbach und Leoben (Preis: € 50,00) statt. Weitere Informationen: www.frischekochschule.at

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	63,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze

Verfügbare Termine