Heimischer Fisch

Tauchen Sie ein in das Reich von „Fischers Fritz“ und entdecken Sie die vielfältigen Schätze, die unsere heimischen Gewässer zu bieten haben. Ob selbst gefangen oder frisch gekauft, ob roh, mariniert, geräuchert oder gegart – die Zubereitung von Fisch kennt kaum Grenzen und bietet zahlreiche Möglichkeiten, geschmacklich zu variieren.
Im Rahmen dieses kulinarischen Erlebnisses bereiten wir gemeinsam verschiedene heimische Fischarten zu, kombinieren sie mit sorgfältig ausgewählten Beilagen und runden das Geschmackserlebnis mit passenden Weinen ab. Gleichzeitig erfahren Sie Wissenswertes über die ernährungsphysiologische Bedeutung von Fisch und warum er einen festen Platz in einer ausgewogenen Ernährung verdient. Abgerundet wird das Programm durch praktische Tipps für den Einkauf – lernen Sie, wie Sie Qualitätsfisch erkennen und worauf Sie beim Kauf achten sollten.
Freuen Sie sich auf genussreiche Momente, neue Impulse für die eigene Küche und einen geschärften Blick für die Kostbarkeiten aus Fluss und See.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	66,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

02.03.2026 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	02.03.2026 17:00
Ende	02.03.2026 21:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020205
Trainer:in	Christina Grammelhofer
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2025 - lfi.at