

Hut ab! Speisepilze in der Ernährung

Pilze finden inzwischen weit über die klassische Schwammerl-Saison hinaus ihren Weg in die heimischen Kochtöpfe. Kulturpilze sind zum Trendprodukt geworden und füllen die Regale mit vielfältig behüteten Vertretern. Weder Tier noch Pflanze haben Pilze ihre ganz eigene Biologie. Wie gut eignen sie sich demnach für die menschliche Ernährung und wie lassen sie sich optimal zubereiten? Das und mehr erfahren Sie in diesem Vortrag.

Vor dem Vortrag ist eine Produktionsbesichtigung ab 8.30 Uhr geplant, näheres erfahren Sie bei der Anmeldung

Information

Verfügbare Termine

Kursdauer: 2 Einheiten

Kursbeitrag: 15,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung
