



Wild auf Wild

Heimisches Wildfleisch richtig zubereitet ist nicht nur eine geschmackliche Abwechslung am Speiseplan sondern auch durch den geringen Fettanteil und hohen Eiweißgehalt gesund.

Seminarbäuerin Barbara Zenz zeigt wie raffiniert und einfach Wild zubereitet werden kann und gibt Tipps für den richtigen Einkauf und der Handhabe mit dem hochwertigen Fleisch.

Ob als Vorspeise, Suppe oder Hauptspeise mit einer

abgestimmten Beilage und Würzung findet Wildfleisch

ganzjährig Verwendung in der Küche.

Abschließend werden die zubereiteten Gerichte gemeinsam in geselliger Runde verkostet.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 04.11.2025





Information

Verfügbare Termine

Kursdauer:	0 Einheiten
Kursbeitrag:	25,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Kochschürze

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 04.11.2025