
Genuss vom Feinsten - Käse, Wein und mehr!

Dieser Workshop lädt dazu ein, Käse in seiner Geschmacksvielfalt mit allen Sinnen zu erleben und das nötige Knowhow zu den Unterschieden verschiedener Käsesorten, Aufbau einer Käseverkostung, Schneidetechniken, Präsentationsideen und die Kombinationsmöglichkeiten mit verschiedenen Weinen zu erwerben. Exemplarisch werden von der Referentin auch harmonische Foodpairing-Beispiele mit weiteren Lebensmitteln gezeigt. Genussmomente sind selbstverständlich inkludiert!

Information

Kursdauer: 4,5 Einheiten

Kursbeitrag: 138,00 € TN-Beitrag
69,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20
Bildungsförderung LE 14-20

Fachbereich: Dienstleistungen

Zielgruppe: Vorzugsweise Absolvent:innen des ZLG
Seminarbäuerin/Seminarbauer, freie Plätze
werden gerne an interessierte Bäuerinnen und
Bauern vergeben

Verfügbare Termine