
Hut ab! Speisepilze in der Ernährung

Theorie und Praxis vereinen! Wir starten mit einer Betriebsbesichtigung beim Pilzhaus des Betriebes von Daniela Zirker in St. Peter am Kammersberg.

Im Anschluss fahren wir weiter zum Gasthaus Waldhof Trattner, wo Ernährungswissenschaftlerin Mag. Nicole Zöhrer in ihrem Vortrag das theoretische Wissen dazu liefert:

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.

Im Anschluss an den Vortrag gibt es die Möglichkeit bei einem gemeinsamen Essen (nicht im Kursbeitrag inkludiert) Pilzgerichte zu genießen.

Information

Kursdauer: 0 Einheiten

Kursbeitrag: 25,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine