

Heimischer Fisch - Frische KochSchule Leoben

Tauchen Sie ein in das Reich von "Fischers Fritz" und lernen Sie dabei die verschiedenen Schätze aus unseren heimischen Gewässern kennen. Ob selbst gefangen oder gekauft, ob roh, mariniert, geräuchert oder gegart - die Zubereitung von Fisch erlaubt viele Variationen. Erfahren Sie, wie man Fisch delikater kombiniert und ansprechend präsentiert.

Inhalt:

- gemeinsame Zubereitung heimischer Fische mit gut abgestimmten Beilagen und passendem Wein
 - ernährungsphysiologische Bedeutung von Fisch
 - Tipps für den Einkauf von Qualitätsfischen
 - Wasserwelt als Tischdekoration
-

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	53,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

14.03.2025 16:00, Leoben

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

Ort	Leoben
Beginn	14.03.2025 16:00
Ende	14.03.2025 20:00
Örtlichkeit	Die frische KochSchule Leoben, Erzherzog Johann-Straße 4, 8700 Leoben
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0019342
Trainer:in	Elfriede Wöls
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	14.03.2025, 16:00 - 20:00 Uhr