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 delikat 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

© 2026 - lfi.at

Information

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

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at