



Wildgerichte

Wildfleisch ist eine willkommene Abwechslung auf dem Speiseplan und wird gerne bei Festessen serviert. Probieren Sie selbst, wie raffiniert und trotzdem einfach Wild zubereitet werden kann. Mit köstlichen Kombinationen wie Wildfleisch mit Kürbis, Äpfeln, Kastanien und Preiselbeeren, je nach Jahreszeit, werden Sie künftig Ihre Gäste überraschen.

Inhalt:

- Informationen über das heimische Wild
- gesundheitlicher Wert von Wildfleisch, die richtige Zubereitung und Tipps für den Einkauf
- Zubereitung von Wildgerichten wie Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen, Salaten sowie harmonisch darauf abgestimmten Beilagen

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	66,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

07.11.2025 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	07.11.2025 17:00
Ende	07.11.2025 21:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG,
	Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420,
	elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020161
Trainer:in	Ing. Barbara Zenz
Veranstalter	LFI Steiermark
	Beginn Ende Örtlichkeit Information Kursnummer Trainer:in

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 04.11.2025