



Lammfleisch

Lammfleisch aus der Region bedeutet Qualität, Transparenz und Nachhaltigkeit. In diesem Kurs erfahren Sie nicht nur, wie man Lammfleisch perfekt zubereitet, sondern auch wie die artgerechte Haltung der Tiere den Geschmack beeinflusst.

Sie lernen die verschiedenen Teilstücke des Lamms kennen und erfahren, wie Sie diese am besten auswählen und verwenden. Wir bereiten gemeinsam verschiedene Gerichte zu, die die Vielseitigkeit von Lammfleisch zeigen - vom saftigen Braten bis zum würzigen Kotelett. Dabei bekommen Sie wertvolle Tipps zu Marinaden, Gewürzen und Garmethoden. Neben klassischen Zubereitungen integrieren wir auch saisonale und regionale Beilagen, die perfekt zum Lamm passen.

Am Ende des Kurses genießen wir die zubereiteten Speisen in gemütlicher Runde - ein Fest für Gaumen und Seele.

Information

Kursdauer: 4,5 Einheiten Kursbeitrag: 66,00 € TN-Beitrag Fachbereich: Gesundheit und Ernährung Zielgruppe: Für alle interessierten Personen Mitzubringen: Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

13.11.2025 17:30, Trieben

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

Ort Trieben

Beginn 13.11.2025 17:30 Ende 13.11.2025 22:00

Örtlichkeit VS Trieben, Triebener Bundesstraße 19, 8784

Trieben

Information Barbara Kiendlsperger, Tel +43 3862 51955 4116,

barbara.kiendlsperger@lk-stmk.at

Kursnummer 6-0020277

Trainer:in Corina Kohlbacher

Veranstalter Regional-LFI Obersteiermark

Termin 1 13.11.2025, 17:30 - 22:00 Uhr

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 10.11.2025