

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

Verfügbare Termine

18.03.2026 16:00, Trieben

Ort	Trieben
Beginn	18.03.2026 16:00
Ende	18.03.2026 20:00
Örtlichkeit	VS Trieben, Triebener Bundesstraße 19, 8784 Trieben
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020634
Trainer:in	Corina Kohlbacher
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	18.03.2026, 16:00 - 20:00 Uhr