

Fischgenuss aus dem Ausseerland

Frisch, gesund und voller Geschmack - in diesem besonderen Kochkurs dreht sich alles um Forelle und/oder Saibling aus dem Ausseerland (je nach Verfügbarkeit).

Gemeinsam filetieren wir den frischen Fisch und verwandeln ihn in ein vielseitiges Festmahl: feine Vorspeisen, aromatische Suppe, kreative Hauptgänge und ein köstliches Dessert als süßer Abschluss. In gemütlicher Runde genießen wir anschließend gemeinsam die zubereiteten Köstlichkeiten.

Die Rezepte sind unkompliziert, gelingsicher und perfekt zum Nachkochen zuhause. Denn: Fisch kochen ist einfach (und) köstlich!

Information

Kursdauer:	3,5 Einheiten
Kursbeitrag:	39,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Für alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

18.11.2025 17:00, Irdning-Donnersbachtal

Ort	Irdning-Donnersbachtal
Beginn	18.11.2025 17:00
Ende	18.11.2025 20:30
Örtlichkeit	MS Irdning, Lindenallee 38, 8952 Irdning-Donnersbachtal
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020302
Trainer:in	Christina Schweiger
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	18.11.2025, 17:00 - 20:30 Uhr