

Vitello vital

Kalbfleisch neu entdecken – ein Menü, alles vom Kalb.

Tauche ein in die feine Welt des Kalbfleischs! In diesem exklusiven Kochkurs kreieren wir gemeinsam ein ganzes Menü – vom zarten Filet bis zur aromatischen Schulter. Alles vom Kalb wird verarbeitet. Lerne, wie vielseitig, schmackhaft und besonders Kalbfleisch sein kann!

Erlebe die besondere Qualität von sorgfältig ausgewähltem Kalbfleisch – zart, leicht und voller Geschmack.

Gaumenfreude garantiert: Von raffinierten Vorspeisen bis zum aromatischen Hauptgang – dieser Kurs ist ein Fest für die Sinne.

Information

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

Verfügbare Termine

16.04.2026 16:30, Leoben

Ort	Leoben
Beginn	16.04.2026 16:30
Ende	16.04.2026 20:30
Örtlichkeit	Frische KochSchule Leoben, Erzherzog Johann-Straße 4, 8700 Leoben
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020120
Trainer:in	Renate Maria Emmerstorfer
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	16.04.2026, 16:30 - 20:30 Uhr