# Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch

Dieser Praxiskurs ist ein Muss für Fischliebhaber:innen und solche, die es noch werden möchten. Tauchen Sie ein in die Welt der regionalen Fischköstlichkeiten und lernen Sie die Schätze aus heimischen Gewässern kennen. Bestens geschulte Seminarbäuerinnen vermitteln Hintergrundwissen über regionale Fische, Qualitätskriterien beim Einkauf sowie Tipps und Tricks für die fachgerechte Zubereitung (z.B. Filetieren) von frischem Fisch. Lernen Sie neue, pfiffige Ideen aus der kreativen Fischküche kennen. Ob als Vorspeise, Suppe oder schnelles Hauptgericht - Fisch lässt sich unglaublich vielseitig und lecker zubereiten.
Hinweis: Bitte bringen Sie zum Kurs ein Fischmesser oder ein scharfes Messer zum Filetieren mit.

Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.

Änderungen vorbehalten.

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 3 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 35,00 € |
| **Fachbereich:** | Gesundheit und Ernährung |
| **Zielgruppe:** | Bäuerinnen und Bauern, Konsumentinnen und Konsumenten |
| **Mitzubringen:** | Schürze, bequeme Schuhe, Kugelschreiber, Fischfiletiermesser oder scharfes Messer mitbringen, Behälter für etwaige Kostproben |

## Verfügbare Termine

### 12.06.2024 18:30, Ungenach

| | |
|---|---|
| Ort | Ungenach |
| Beginn | 12.06.2024 18:30 |
| Ende | 12.06.2024 21:30 |
| Örtlichkeit | Betrieb Maringer Adelheid, Ungenach 18, 4841 Ungenach |
| Information | Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at |
| Kursnummer | 3333/623 |
| Trainer:in | Christina Huber |
| Termin 1 | 12.06.2024, 18:30 - 21:30 Uhr |

© 2024 - lfi.at