Wild auf Wild

Wildfleisch aus bäuerlicher Farmwildhaltung wird immer beliebter, denn es hat viele Vorzüge. Aufgrund seines Genusswertes, seiner ernährungsphysiologischen Vorzüge (fett- und cholesterinarm, eiweiß-, vitamin- und mineralstoffreich) sowie seiner hohen ökologischen und ethischen Qualität gewinnt es zunehmend an Bedeutung. Unsere Seminarbäuerinnen zeigen Ihnen viele Tipps und Tricks, wie Sie Wildfleisch in der Küche schmackhaft zubereiten können. Von klassisch bis extravagant reichen die köstlichen Rezepte für Wildliebhaber und solche, die es werden wollen. Lernen Sie, wie man mit wilden Zutaten modern und schnell kochen kann. Neben vielen köstlichen Wildgerichten wird auch die Herstellung von Wildfonds, selbstgemachten Wildgewürzmischungen, raffinierten Beilagen zum Wild und vieles mehr gezeigt. Nach diesem Kochseminar sollte Wildkochen für jedermann keine "wilde" Angelegenheit mehr sein.
Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	35,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Jägerinnen und Jäger, Konsumentinnen und Konsumenten, Landwirtschaftliche Wildhalter:innen
Mitzubringen:	Kochschürze, bequeme Schuhe, Behältnis für etwaige Kostproben, Schreibmaterial

Verfügbare Termine

21.05.2024 18:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	21.05.2024 18:00
Ende	21.05.2024 21:00
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3383/325
Trainer:in	Johanna Reisinger
Termin 1	21.05.2024, 18:00 - 21:00 Uhr