

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:	40,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Konsumentinnen und Konsumenten
Mitzubringen:	Schürze, bequeme Schuhe, Kugelschreiber, Fischfiletirmesser oder scharfes Messer mitbringen, Behälter für etwaige Kostproben

Verfügbare Termine

28.04.2026 18:00, Hagenberg

Ort	Hagenberg
Beginn	28.04.2026 18:00
Ende	28.04.2026 21:00
Örtlichkeit	ABZ Hagenberg, Veichter 99, 4232 Hagenberg
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3333/657
Trainer:in	Johanna Reisinger
Termin 1	28.04.2026, 18:00 - 21:00 Uhr