

Zeitgemäße Klassiker aus der Rindfleischküche

Kaum eine andere Fleischart bietet so viele Zubereitungsmöglichkeiten wie Rindfleisch. Moderne Gartechniken in Verbindung mit bester Fleischqualität machen die Rindfleischküche heute zu einem unkomplizierten Genuss. Unsere Seminarbäuerinnen geben viele praktische Tipps und Anregungen für Köstlichkeiten aus der Rindfleischküche ohne Stressfaktor. Erfahren Sie mehr über die Zubereitungsarten (Kochen, Dünsten, Kurzbraten etc.), über die perfekte Schnittführung, das richtige Würzen und vieles mehr. Tauchen Sie ein in die kulinarische Vielfalt von Rindfleisch. Erleben Sie Kochspaß und Gaumenfreuden der Extraklasse.

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:	Behälter für etwaige Kostproben, Schreibmaterial, Kochschürze, bequeme Schuhe

Verfügbare Termine

07.02.2026 09:00, Adlwang

Ort	Adlwang
Beginn	07.02.2026 09:00
Ende	07.02.2026 12:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Kirchdorf Steyr, Holzhaus 1b, 4541 Adlwang
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3374/298
Trainer:in	Emilie Staudinger
Termin 1	07.02.2026, 09:00 - 12:00 Uhr

24.02.2026 18:30, Mondsee

Ort	Mondsee
Beginn	24.02.2026 18:30
Ende	24.02.2026 21:30
Örtlichkeit	Mittelschule Mondsee, Schulweg 4, 5310 Mondsee
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3374/299
Trainer:in	Sophie Leitner
Termin 1	24.02.2026, 18:30 - 21:30 Uhr