

Wild auf Wild

Wildfleisch aus bäuerlicher Farmwildhaltung wird immer beliebter, denn es hat viele Pluspunkte. Aufgrund seines Genusswertes und 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 viele Tipps und Tricks wie sich Wildfleisch in der Küche äußerst genussvoll zähmen lässt. Die köstlichen Rezepte für Wildliebhaber und solche die es noch werden möchten, reichen von klassisch bis extravagant. Lernen Sie, wie mit wilden Zutaten modern und auch flott gekocht werden kann. Neben vielen köstlichen Wildgerichten werden auch die Herstellung von Wildfond, selbstgemachten Wildgewürzmischungen, raffinierten Beigaben und Beilagen zu Wild und Vieles mehr gezeigt. Nach diesem Kochseminar sollte das Wildkochen für jederman/frau keine "wilde" Angelegenheit mehr sein.

Der Kursbeitrag ist exkl. Lebensmittelkosten und wird bei der Veranstaltung bar kassiert.

/gutlebenlernen

Änderungen vorbehalten.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 22,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Jägerinnen und Jäger, Konsumentinnen und Konsumenten, Landwirtschaftliche WildhalterInnen
Mitzubringen:	Kochschürze, bequeme Schuhe, Behältnis für etwaige Kostproben, Schreibmaterial

08.05.2020 13:30, Adlwang

Ort	Adlwang
Beginn	08.05.2020 13:30
Ende	08.05.2020 16:30
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Kirchdorf Steyr, Holzhaus 1b, 4541 Adlwang
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	3383/215
Termin 1	08.05.2020, 13:30 - 16:30 Uhr
Termin 2	08.05.2020, 13:30 - 16:30 Uhr