

---

## Cookinar: Kochschule Fisch - Schmankerl vom heimischen Fisch – F(r)isch auf den Tisch!

Ein Do-it-yourself Onlineseminar für Fischliebhaber, die lernen möchten, wie einfach frischer Fisch selbst filetiert und kulinarisch in Bestform gebracht wird. Unter der Anleitung von Seminarbäuerin und Profiköchin Monika Sohneg lernst du, wie du frischen Fisch perfekt filetierst und daraus ruck-zuck zwei geniale Fischschmankerl zubereiten kannst. Nebenbei gibt's viel Wissenswertes rund um die Fischküche sowie jede Menge Tipps und Tricks aus dem Reich der regionalen Fischküche. Die selbst zubereiteten Fischgerichte (Suppe & Hauptspeise) kannst du im Anschluss an das Seminar oder am nächsten Tag genießen. Wir sind sicher – dieses Onlinekochseminar ist kulinarisch gesehen, ein genialer Fang für dich!

Alle Details zu Cookinaren und wie sie funktionieren auf [ooe.lfi.at/cookinar](https://ooe.lfi.at/cookinar)

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter [ooe.lfi.at/corona](https://ooe.lfi.at/corona).

---

### Verfügbare Termine

#### Information

**Kursdauer:** 2 Einheiten

**Kursbeitrag:** € 20,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung)

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung

**Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern, Konsumentinnen und Konsumenten