

Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch B

Dieser Praxiskurs ist ein Muss für FischliebhaberIn und solche, die es noch werden möchten. Tauchen Sie ein in das Reich von regionalen Fischköstlichkeiten und lernen Sie dabei Schätze aus heimischen Gewässern kennen. Bestens geschulte Seminarbäuerinnen geben Hintergrundwissen über regionale Fische, Qualitätskriterien beim Einkauf sowie Tipps und Tricks für fachgerechtes Zubereiten (z. B. Filetieren) von frischem Fisch. Lernen Sie neue pfiffige Ideen aus der kreativen Fischküche kennen. Ob als Vorspeise, als Suppe oder schnelles Hauptgericht - Fisch erlaubt eine unglaublich köstliche Vielfalt von Zubereitungen.

Hinweis: Bitte nehmen Sie zum Kurs ein Fischmesser oder scharfes Messer zum Filetieren mit.

Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert. /gutlebenlernen

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 3 Einheiten

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Konsumentinnen und Konsumenten

Mitzubringen: Behälter für etwaige Kostproben,
Fischfiletirmesser oder scharfes Messer
mitbringen, Kugelschreiber, Schürze, bequeme
Schuhe

Verfügbare Termine