

Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch GG

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
Mit zu bringen:	Behälter für etwaige Kostproben, Fischfiletiermesser oder scharfes Messer mitbringen, Kugelschreiber, Schürze, bequeme Schuhe

Verfügbare Termine

07.03.2026 09:00, Schlierbach

Ort	Schlierbach
Beginn	07.03.2026 09:00
Ende	07.03.2026 12:00
Örtlichkeit	LFS Schlierbach, Klosterstraße 11, 4553 Schlierbach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3333/666
Trainer:in	Michaela Enöckl, BEd
Termin 1	07.03.2026, 09:00 - 12:00 Uhr