

Komm & koch mit der Bäuerin: Fische aus heimischen Gewässern - schnell & kreativ gekocht

Ob Forelle, Karpfen, Saibling, Wels & Co - entdecken Sie die Vielfalt heimischer Fische. Die Seminarbäuerin vermittelt im Kochseminar köstliche Rezepte und praktisches Wissen: Wie wird Fisch unkompliziert und alltagstauglich zubereitet? Sie entdecken, wie Fisch eine ausgewogene Ernährung bereichert und warum er ideal für die ganze Familie ist. Erfahren Sie außerdem, wo Sie heimische Fischspezialitäten beziehen können - so landet Qualität aus nächster Nähe direkt in Ihrer Pfanne. Ob knusprig gebraten, sanft gedämpft oder als schnelles Gericht - für jeden Geschmack ist etwas dabei!

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	35,00 € Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle, die gerne kochen!
Mitzubringen:	- Kochschürze (wenn vorhanden)- Die Lebensmittelkosten von ca. 35€ werden vor Ort einkassiert

Verfügbare Termine

20.02.2027 09:00, Neunkirchen

Ort	Neunkirchen
Beginn	20.02.2027 09:00
Ende	20.02.2027 13:00
Örtlichkeit	BBK Neunkirchen, Triester Straße 14, 2620 Neunkirchen
Information	Iris Kaghofner, Tel 05 0259 42002, iris.kaghofner@neunkirchen.lk-noe.at
Kursnummer	3-0095634
Trainer:in	Waltraud Strobl
Veranstalter	LFI Niederösterreich