

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

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. (Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle, die gerne kochen!
Mitzubringen:	- Kochschürze (wenn vorhanden)- je Teilnehmer:in bitte 2 Geschirrtücher- Die Lebensmittelkosten von ca. 35€ werden vor Ort bar einkassiert (Achtung: Bei Nichterscheinen werden die Lebensmittelkosten per Erlagschein nachverrechnet)

Verfügbare Termine

26.01.2027 17:00, Tulln an der Donau

Ort	Tulln an der Donau
Beginn	26.01.2027 17:00
Ende	26.01.2027 21:00
Örtlichkeit	BBK Tullnerfeld, Frauentorgasse 76, 3430 Tulln an der Donau
Information	Florentine Geiger, florentine.geiger@lk-noe.at
Kursnummer	3-0095794
Trainer:in	Kathrin Zöchmann
Veranstalter	LFI Niederösterreich