

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

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

Verfügbare Termine

20.11.2026 13:30, Zwettl-Niederösterreich

Ort	Zwettl-Niederösterreich
Beginn	20.11.2026 13:30
Ende	20.11.2026 17:30
Örtlichkeit	BBK Zwettl, Pater Werner-Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl-Niederösterreich
Information	Heidi Fichtinger, Tel , heidi.fichtinger@lk-noe.at
Kursnummer	3-0095935
Trainer:in	Marion Kuben
Veranstalter	LFI Niederösterreich

21.11.2026 09:00, Zwettl-Niederösterreich

Ort	Zwettl-Niederösterreich
Beginn	21.11.2026 09:00
Ende	21.11.2026 13:00
Örtlichkeit	BBK Zwettl, Pater Werner-Deibl-Straße 8, 3910 Zwettl-Niederösterreich
Information	Heidi Fichtinger, Tel , heidi.fichtinger@lk-noe.at
Kursnummer	3-0095938
Trainer:in	Marion Kuben
Veranstalter	LFI Niederösterreich