

Kochkurs der Gesunden Gemeinde Ottnang a.H. mit Seminarbäuerin Bettina Posch

Wild auf Wild

Wildspezialitäten aus heimischem (Farm)Wild



Wildfleisch aus bäuerlicher Farmwildhaltung wird immer beliebter, denn es hat viele Pluspunkte. Aufgrund seines Genusswertes und seiner ernährungsphysiologischen Vorzüge (fett- und cholesterinarm, eiweiß-, vitamin- und mineralstoffreich) sowie seiner hohen ökologischen und ethischen Qualität gewinnt es zunehmend an Bedeutung.

Lernen Sie, wie mit wilden Zutaten modern und auch flott gekocht werden kann. Neben vielen köstlichen Wildgerichten werden auch die Herstellung von Wildfond, selbstgemachten Wildgewürzmischungen, raffinierten Beigaben und Beilagen zu Wild und Vieles mehr gezeigt.

Nach diesem Kochseminar sollte das Wildkochen für jedermann/frau keine "wilde" Angelegenheit mehr sein.

Dienstag, 03. Oktober 2023, 18:30 Uhr

In der Lehrküche der Sport-Mittelschule Wolfsegg

Mitzubringen: Geschirrtücher, Schürze und Behälter für Proben

Kursgebühr: € 35,--(wird bei der Anmeldung kassiert)
Lebensmittelkosten sind beim Kurs selber zu entrichten

Anmeldungen beim Marktgemeindeamt Ottnang a.H.
Fr. Unterlercher 07676/7255-18 oder unterlercher@ottnang.ooe.gv.at

(Max. 12 Teilnehmer)