Die perfekte Brettljause – fein anrichten und professionell präsentiert!

Referentin Eva Lipp verrät bei diesem Kurs die Lebensmittellagerung auf der Alm, geschickte Jausendekoration, die Vorbereitungen für einen gut besuchten Almtag, Brettljausenpräsentation, Mengenkalkulation sodass die perfekte Brettljause gelingt.

Inhalt:

• Lagerung der Lebensmittel auf der Alm

• Regionale saisonale Dekoration für Jause

• Vorbereitungen für einen gut besuchten Almtag

• Brettljause schneiden und präsentieren – Mengenkalkulation

• Was passiert mit den nicht benötigten vorbereiteten Lebensmitteln – Lebensmittel sinnvoll verwerten!

In der Kursgebühr sind Kursunterlagen und Jause (vorab erstellte Brettljause) inkludiert.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	7,2 Einheiten
Kursbeitrag:	166,00 € Kursgebühr 86,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Almbäuer:innen, Almpersonal, Bäuerinnen und Bauern sowie alle Interessierte
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Kochschürze, 3 Dosen,

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at