NEU: Fisch verarbeiten, Alttiere verwerten und Brot backen in der Direktvermarktung

Spannende neue Kurse im Herbst - gleich hier dazu anmelden
Fischköstlichkeiten - Fangf(r)isch auf den Tisch

Fisch richtig be- und verarbeiten
Fisch kann auf viele Arten zubereitet werden, er ist schmackhaft und gesund. Die beiden Referenten, Claudia Rogatschnig, mehrfach prämierte Fischzüchterin, und Jakob Huber, passionierter „Räucherer“, geben Tipps und Tricks rund das Thema Fisch. Neben dem räuchern, filatieren, sauer einlegen, der Herstellung von Fischaufstrichen, Sulz, Fonds, Tartar lernen Sie die Zubereitungsart "Ceviche" und andere Fischsalate kennen. Am Ende des Tages entsteht ein umfangreiches Angebot an Fischprodukten, das Sie mit nach Hause nehmen können.

Alttiere (Schaf, Wild und Ziege) schmackhaft verwerten

Fleisch von Alttieren (Schaf, Ziege, Wild) wird oft als wertlos angesehen. Hermann Jakob zeigt in diesem 2-teiligen Kurs mit 4 Wochen Pause (zur Fleischreifung), wie man mit entsprechender Technologie, raffinierter Würzung und Kreativität Köstliches zubereiten kann. Er zeigt die Zerlegung, den Zuschnitt der Teilstücke und die Materialvorbehandlung. Neben der Herstellung von Haltbarprodukten im Glas, Pasteten, Selchwurst, Schinken, Bratwurst, Leberwurst, Leberkäse und Wurstkonserven wird einleget, gebeizt und mariniert.

Brot backen für die Direktvermarktung

Brot zählt seit jeher zu unseren wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Bei diesem Kurs erhalten Direktvermarkter/innen von Referentin Eva Maria Lipp fundiertes Fachwissen zum Thema „Brot backen“. Infos zur Direktvermarktung von Brot, rechtliche Rahmenbedingungen, theoretische Infos rund um´s Brot und Teigführung (Langzeitteigführung) runden den Praxiskurs, in dem verschiedenes Brot und Gebäck hergestellt wird, ab.