

## Die perfekte Brettjause – fein anrichten und professionell präsentieren!

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

Inhalt:

- Lagerung der Lebensmittel auf der Alm
- Regionale saisonale Dekoration für die Jause
- Vorbereitungen für einen gut besuchten Almtag
- Brettjause schneiden und präsentieren – Mengenkalkulation
- Was passiert mit den nicht benötigten vorbereiteten Lebensmitteln? – Lebensmittel sinnvoll verwerten!

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

---

---

## Information

<b>Kursdauer:</b>	7,2 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	168,00 € Kursgebühr 86,00 € Kursgebühr gefördert
<b>Fachbereich:</b>	Direktvermarktung, Almwirtschaft
<b>Zielgruppe:</b>	Almbäuer:innen, Almpersonal, Bäuerinnen und Bauern sowie alle Interessierte
<b>Mitzubringen:</b>	Schreibmaterial, Kochschürze, 3 Dosen, Warme Bekleidung für Almhütte (nicht beheizbar)

## Verfügbare Termine