
Wild-Spezialitäten

Wild ist nach wie vor etwas Besonderes auf unserem Speiseplan und gehört zu den gesündesten heimischen Lebensmitteln. Das würzige und zarte Wildfleisch mit seinem einzigartigen Geschmack ist nicht nur reich an Vitaminen und Mineralstoffen, sondern noch dazu sehr fett- und cholesterinarm.

Inhalt:

- Zubereitung eines dreigängigen Wildmenüs
- Tipps und Tricks rund ums Wildbret

Die Lebensmittelkosten sind nicht im Kurspreis inkludiert und werden beim Kurs vor Ort in bar kassiert.

Information

Kursdauer:	4,8 Einheiten
Kursbeitrag:	61,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, kleine Gefäße für Kostproben
Anrechnung:	2,5 Stunde(n) für Schule am Bauernhof

Verfügbare Termine