
Kreative Gestaltungsideen für Genuss mit Wow-Effekt

Eine ansprechend präsentierte Jausen- oder Buffetplatte ist weit mehr als nur die Summe ihrer Zutaten. Sie unterstreicht die Qualität regionaler Produkte und sorgt für einen bleibenden Eindruck bei Kund:innen und Gästen. Gerade in der Direktvermarktung spielt die attraktive Präsentation eine wichtige Rolle.

In diesem Praxiskurs vermittelt Metzgermeisterin Julia Furthner-Merzinger die Grundlagen des professionellen Anrichtens und Gestaltens kalter Platten. Neben der harmonischen Anordnung von Fleisch-, Wurst-, Käse- und Beilagenprodukten stehen kreative Dekorationstechniken mit Gemüse im Mittelpunkt. Mit einfachen Handgriffen entstehen attraktive Gemüsedekorationen, die jede Platte zum Blickfang machen.

Im praktischen Teil des Kurses gestaltet jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer eine eigene kalte Platte. Dabei werden die erlernten Techniken zur ansprechenden Anrichtung und kreativen Gemüsedekoration direkt umgesetzt. Die fertige Platte kann anschließend mit nach Hause genommen werden und dient als Inspiration für die professionelle Präsentation eigener Produkte.

Der Kurs richtet sich insbesondere an Direktvermarkter:innen, die ihre Produkte professionell, kreativ und verkaufsfördernd präsentieren möchten.

Information

Kursdauer:	0 Einheiten
Kursbeitrag:	176,00 € Kursgebühr 65,00 € Kursgebühr gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarkter:innen, Interessierte Personen
Mitzubringen:	evtl. Jause für Mittag

Verfügbare Termine

12.10.2026 08:00, Wals-Siezenheim

Ort	Wals-Siezenheim
Beginn	12.10.2026 08:00
Ende	12.10.2026 13:00
Örtlichkeit	Seminarküche "selber machen schmeckt", Bauerngasse 12, 5071 Wals-Siezenheim
Information	Katharina Hangöbl, katharina.hangoebl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013582
Trainer:in	Julia Furthner-Merzinger
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg