



Silvia Koch ist gelernte und begeisterte Köchin und Pâtissière an der Forstlichen Ausbildungsstätte Ossiach. Sie ist dort für die Wirtschaftsleitung zuständig.

Für Rückfragen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung



Wir bringen Wissen in den Wald



**Jetzt wird's Wild....
Wildgerichte in der Küche – Tendenz steigend!**

Termin:
05.12.2017

Veranstalter:
Forstliche Ausbildungsstätte
Ossiach des BFW



Jetzt wird's Wild.... Wildgerichte in der Küche – Tendenz steigend!

Wildbret – fettarm, vitaminreich und gesund - kommt direkt aus der Natur.

Wild kochen einmal anders – Piccata Milanese, Wiener oder Tafelspitz vom Reh. Heimisches Wildfleisch ist eines der exklusivsten Lebensmittel, die wir haben. Vom Jäger ihres Vertrauens frisch und grob zerteilt geliefert, unterscheidet sich Wildfleisch geschmacklich von konventionell produziertem Fleisch. Auch anhand der Farbe und des Aromas erkennt der Wildbretgenießer den Unterschied. Mit etwas Selbstvertrauen und Fantasie lassen sich daraus wahre Köstlichkeiten zaubern.

Zielgruppe | Interessierte, Hobbyköche, Anfänger und Fortgeschrittene

Seminargebühr pro Teilnehmer
(inkl. Verkosten der Köstlichkeiten)

€ 95,-



Lehrinhalte

- Warenkunde
- Portionieren
- Zubereiten, verkosten und genießen einmal anders...
 - Suppen
 - Vorspeisen
 - Hauptspeisen



Termin:
05.12.2017
09:00 – 14:00 Uhr

Seminarleitung:
Silvia Koch,
FAST Ossiach des BFW

Anmeldung:
Forstliche Ausbildungsstätte
Ossiach des BFW
9570 Ossiach 21
Tel.: (+43) 04243-2245-0
Fax.: (+43) 04243 2245-55
www.fastossiach.at
>kurskalender