Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Steiermark

# Alles um die heimische Forelle

In diesem Kochkurs dreht sich alles um die heimische Forelle. Wir entdecken verschiedene Zubereitungsmethoden sowie Rezepte und kombinieren diese mit kreativen Beilagen – hier wird Kochen zum Erlebnis! Von einfach bis anspruchsvoll ist für jede:n Fischliebhaber:in etwas dabei. Lassen Sie sich von der Vielfalt der heimischen Forelle begeistern und gemeinsam zaubern wir ein 5 Gänge Menü der besonderen Art. Regional und saisonal steht dabei im Vordergrund.

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 4 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 59,00 € TN-Beitrag |
| **Fachbereich:** | Gesundheit und Ernährung |

## Verfügbare Termine

### 23.01.2027 09:30, Bad Schwanberg

| | |
|---|---|
| Ort | Bad Schwanberg |
| Beginn | 23.01.2027 09:30 |
| Ende | 23.01.2027 13:30 |
| Örtlichkeit | MS Bad Schwanberg, Mainsdorfer Straße 18, 8541 Bad Schwanberg |
| Information | Melanie Prandstätter, melanie.prandstaetter@lk-stmk.at, Anmeldung bei der Gemeindebäuerin Ingrid Koch 0664/4765578 |
| Kursnummer | 6-0022040 |
| Trainer:in | Carina Malli |
| Veranstalter | Regional-LFI Südweststeiermark |

© 2026 - lfi.at