



## Aufzeichnung Cookinar: Heimischer Fisch - frisch auf den Tisch

Fisch ist ein enorm vielseitiges Lebensmittel - egal ob geräuchert oder natur - heute kommt nur heimischer Fisch in die Pfanne. Zubereitet werden schmackhafte Fischgerichte kombiniert mit neuen Beilagen - eine willkommene Abwechslung auf deinem Speiseplan. Natürlich wird auch das Filetieren von Fisch Schritt für Schritt gezeigt. Zubereitet werden Kärntner Forellen und Saiblinge.

| Information  |                           |
|--------------|---------------------------|
| Kursdauer:   | 2 Einheiten               |
| Kursbeitrag: | 20,00 € Teilnehmerbeitrag |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung  |

## Verfügbare Termine

## **Onlinekurs**

Örtlichkeit https://e.lfi.at

Trainer:in Sylvia Schilcher

Veranstalter LFI Kärnten Verein

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 07.12.2025