

Kurstermin 5-0011254

Di, 5. Oktober. 2021
09.00 – 16.00 Uhr

Kursort

Seminarküche Gerl Anges - Dödererbauer
5071 Wals-Siezenheim, Bauerngasse 12

Anmeldung

Bis Fr, 24. Sept. 2021
LFI Salzburg, sbg.lfi.at Tel 0662/641248

Mitzubringen

Filetmesser bzw. scharfes Messer,
Schraubgläser, Behälter, ev. Geschirrtuch,
Schreibmaterial

Referenten

Jakob Huber
Claudia Rogatschnig

Kursdauer

7,2 Lehreinheiten

Kursbeitrag

€ 206,- ungefordert
€ 106,- gefördert für Landwirt/innen

inkl. selbsterstellte Produkte und
Kursunterlagen

In Kooperation mit

LFI Salzburg

**Fischköstlichkeiten -
Fangf(r)isch auf den Tisch**

Dienstag, 05. Oktober 2021, 09.00 Uhr
Wals-Siezenheim, Seminarküche Gerl Agnes Dödererbauer


Fisch kann auf viele Arten zubereitet werden, er ist schmackhaft und gesund. Die beiden Referenten, Claudia Rogatschnig und Jakob Huber, geben Tipps und Tricks rund um den Fisch, das Räuchern, das Filetieren und die verschiedensten Zubereitungsvariationen. Claudia Rogatschnig ist mehrfach prämierte Fischzüchterin und Jakob Huber ist passionierter „Räucherer“.

Am Ende des Tages entsteht ein umfangreiches Angebot an Fischprodukten, das Sie mit nach Hause nehmen können.

Inhalt:

- Fisch filetieren
- Fisch sauer einlegen und Einreiben = Einbeizen
- Kennenlernen der Zubereitungsart "Ceviche" und anderer Fischsalate
- Räuchern von Fisch
- Herstellung von Fischaufstrichen, Sulz, Fonds und Tartar

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 **Bundesministerium**
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 **LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 **LAND**
SALZBURG

 **Europäischer**
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.