

Öko-Akademie Kringell

Frühlingsmenü mit Rindfleisch und Kräutern

Kochworkshop

in der Öko-Seminarküche Kringell

am Mittwoch, den 16.05.2018

14.00 Uhr – 17.00 Uhr



Bild: Bundeszentrum für Ernährung

Wie kombiniert man heimische Wildkräuter mit Bio-Rindfleisch zu einem wertvollen Vollwertgericht? Lassen Sie sich von Evi Lippl, Hauswirtschaftsmeisterin am LVFZ&Ökoakademie Kringell wichtige Tipps und Anregungen geben, wie Sie regionales Bio-Rindfleisch zubereiten dass es zart und saftig bleibt und welche Wildkräuter dazu passen.

Die Teilnehmerzahl ist auf 16 Interessent*Innen begrenzt.

Für den Workshop fallen Kosten in Höhe von 30,00 € an. Sie sind zu Beginn der Veranstaltung zu begleichen.

Mitzubringen sind Schuhe zum Wechseln für den Küchenbereich.

Anmeldung Erforderlich bis 14.Mai 2018

Kontakt



Akademie für Ökologischen Landbau,

am Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Ökologischen Landbau (LVFZ) Kringell