

Öko-Akademie Kringell

Frühlingsmenü mit Rindfleisch und Kräutern

Kochworkshop

in der Öko-Seminarküche Kringell

am Mittwoch, den 03.04.2019

13.00 Uhr – 16.00 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 zart und saftig zubereiten können und welche Wildkräuter dazu passen.

Die Teilnehmerzahl ist auf 16 Interessent*Innen begrenzt.

Für den Workshop fallen Kosten in Höhe von 25,00 € an. Sie sind zu Beginn der Veranstaltung zu begleichen.

Mitzubringen sind Schuhe zum Wechseln für den Küchenbereich.

Kontakt und Anmeldung



Akademie für Ökologischen Landbau

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