Ländliches Fortbildungs Institut

Oberösterreich

Festtagsbraten - Genießen wie damals

Knuspriger Schweinebraten, Kalbsbrust mit Semmelfüllung, würziges Brathendl und andere Bratenklassiker sind für viele der Inbegriff des Sonntagsessens. Braten ist ein ideales Gericht, wenn viele Gäste zusammenkommen, um gemeinsam zu genießen und zu feiern. In unserem Praxisseminar gibt es leckere Bratenrezepte und viele hilfreiche Tipps vom Fleischeinkauf über Beilagenempfehlungen bis hin zur Kunst des Bratens, damit das Fleisch zart und saftig auf den Tisch kommt.
Ein Kochkurs für alle, die Fleisch als hochwertiges Lebensmittel schätzen und in die Geheimnisse des Sonntagsbratens eingeweiht werden möchten. Lassen Sie den Geschmack Ihrer Kindheit wieder aufleben. Übrigens: Bei uns riecht man den Braten förmlich, denn es wird gebrutzelt, geschmort und natürlich verkostet. Guten Appetit!
Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	45,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Interessierte, Konsumentinnen und Konsumenten
Mitzubringen:	Kugelschreiber | Schürze, Haussschuhe | Behälter für etwaige Kostproben

Verfügbare Termine

23.11.2026 18:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	23.11.2026 18:00
Ende	23.11.2026 21:00
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3334/232
Trainer:in	Romana Schauer
Termin 1	23.11.2026, 18:00 - 21:00 Uhr

12.12.2026 09:00, Adlwang

Ort	Adlwang
Beginn	12.12.2026 09:00
Ende	12.12.2026 12:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Kirchdorf Steyr, Holzhaus 1b, 4541 Adlwang
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3334/231
Trainer:in	Emilie Staudinger
Termin 1	12.12.2026, 09:00 - 12:00 Uhr

© 2026 - lfi.at