

Kochen mit Lamm

Entdecke die Vielfalt des Lammfleischs!

In diesem Kurs lernst du die verschiedenen Teilstücke kennen und erfährst, welche sich für welche Zubereitungsart am besten eignen. Gemeinsam werden unterschiedliche Kochtechniken angewendet und köstliche Gerichte zubereitet – von kalten Vorspeisen über aromatische Hauptgerichte bis hin zu herzhaften Aufläufen und weiteren Spezialitäten.

Zielgruppe:

Interessierte, Kochbegeisterte,
max. 12 Teilnehmer*innen

Kursbeitrag:

55 Euro

Anmeldeschluss:

Mo., 12.10.2026

Ort:

Lehrküche,
Oberschulzentrum Mals

Referent*in:

Erwin Folie

Treffen:

Mo., 19. Oktober 2026

Di., 20. Oktober 2026

18.30 Uhr - 21.00 Uhr

5 Stunden/2 Treffen