

Wild trifft Fisch am Ofyr Grill – einzigartig, geschmackvoll, unvergesslich.

Bei diesem besonderen Grillseminar – am Ofyr-Grill zaubern Sie unter Anleitung einer zertifizierten Kräuterpädagogin gemeinsam Köstliches aus Wild, Fisch und mehr. Die Rezepte werden mit einheimischen Wildkräutern verfeinert. Freuen Sie sich auf praxisnahe Tipps, neue Grilltechniken und den Austausch unter Gleichgesinnten.

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	130,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Kochbegeisterte, die gerne grillen und wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten
Mitzubringen:	Mitzubringen ist eine Kochschürze

Verfügbare Termine

11.04.2026 14:00, Tobaj

Ort	Tobaj
Beginn	11.04.2026 14:00
Ende	11.04.2026 19:00
Örtlichkeit	Verein Vielfalt Natur, Deutsch Tschantschendorf 71, 7544 Tobaj
Information	Angela Pfeiffer, Tel 03322/42610, angela.pfeiffer@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013431
Trainer:in	Michael Unger
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland