› ANMELDUNG ERFORDERLICH ‹

Verkostung

Kochworkshop „Schwarzwälder Geiß: nichts zu meckern, viel Genuss“

Kochworkshop „Schwarzwälder Geiß: nichts zu meckern, viel Genuss“
Der Kochworkshop „Schwarzwälder Geiß: nichts zu meckern, viel Genuss“ bietet die Gelegenheit, regionale Spezialitäten kennenzulernen, die nicht nur kulinarisch überzeugen, sondern auch einen wertvollen Beitrag zum Landschaftsschutz und zur ökologischen Tierhaltung leisten. Die Ziegenhaltung spielt eine wichtige Rolle im Schwarzwald. Neben der Milchproduktion trägt sie zur Pflege unserer Landschaft und Erhalt der Artenvielfalt bei. Das Fleisch gilt als feine, aber oftmals unbekannte Delikatesse. Haben Sie schon einmal Fleisch von der Ziege gekostet? Im Workshop erfahren Sie: Wie schmeckt gutes Ziegenfleisch? Wie wird es zubereitet? Was kann ich aus Ziegenprodukten alles zaubern? Gemeinsam bereiten wir vielfältige Köstlichkeiten aus Produkten von Bio-Milchziegen-betrieben zu und Sie erhalten wertvolle Tipps zur Zubereitung.

Datum: **23.10.2024 17:00**

Uhrzeit: **17:00 - 20:00 Uhr**

Ort: **Europaplatz 1 79206 Breisach**

Bio-Musterregion: **Freiburg**

Kosten: **15€**

Zielgruppe: **Alle Altersgruppen**

Barrierefrei: **-**

Bio-Zertifizierung:

Anmeldung und Kontaktdaten

Forum ebb, Bio-Musterregion Freiburg
Andrea Kühner
Tel.:
E-Mail: a.kuehner@landkreis-emmendingen.de
Website: https://www.biomusterregionen-bw.de/,Lde/Startseite/Bio-Musterregion+Freiburg

Form der Anmeldung:
Anmeldefrist:
https://www.breisgau-hochschwarzwald.de/pb/Breisgau-Hochschwarzwald/Start/Wirtschaft+_+Mobilitaet/Workshops+fuer+Verbraucher.html