# Saibling neu gedacht

Tauchen Sie mit unserer Seminarbäuerin Ingrid Eller ein in die köstliche Welt des alpinen Fisches!
In diesem besonderen Kochkurs dreht sich alles um den Saibling – fein, elegant und vielseitig wie die Alpen selbst. Ingrid zeigt Ihnen, wie Sie aus diesem edlen Fisch ganz neue, überraschende Gerichte zaubern, die Tradition und kreative Gourmetküche perfekt verbinden.
Erleben Sie, wie Saibling auf unterschiedlichste Weise glänzen kann: ob zart gebeizt mit frischen Bergkräutern, knusprig gebacken in goldener Panade oder sanft gegart unter einer duftenden Kräuterkruste – jedes Gericht bringt den unverwechselbaren Geschmack der Region authentisch auf den Teller.
Dazu gibt es raffinierte Beilagen mit alpinem Charakter, wie würziges Käsegebäck oder feine Gemüsevariationen, die den Fisch perfekt ergänzen.
Mit Ingrids Erfahrung, Charme und Leidenschaft für regionale Küche entdecken Sie neue Möglichkeiten, wie vielseitig und modern heimischer Fisch sein kann. Freuen Sie sich auf kulinarische Inspiration, Genussmomente und viele praktische Tipps, die Sie auch zuhause leicht umsetzen können.
Ein Kurs für alle, die den Geschmack der Alpen lieben – frisch, regional und voller Raffinesse!
Auf Anfrage ist die Veranstaltung auch für geschlossene Gruppen oder Genussrunden buchbar.

Bei Stornierungen innerhalb der letzten 7 Werktage vor Kursbeginn behält sich das LFI die Vorschreibung einer Stornogebühr in der Höhe von 50 % des ungeförderten Teilnahmebeitrages vor. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen, Krankheit, Abbruch oder bei einseitiger Beendigung wird der gesamte Teilnahmebeitrag in Rechnung gestellt.

© 2026 - lfi.at

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 3 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 85,00 € Teilnahmebeitrag |
| **Fachbereich:** | Gesundheit und Ernährung |
| **Zielgruppe:** | Für Saiblingliebhaber:innen, Genießer:innen und Freunde der regionalen Gourmetküche |

## Verfügbare Termine