



- Slow Food vor Ort**
- Stuttgart**
- Themen aus dem Convivium
- Termine
- Kochclubs und Weinstammtische
- Genussführer
- Weitere Restaurant-Empfehlungen
- Förderer
- Lokale Presse
- Impressionen zu Veranstaltungen**
- Wir über uns
- Themen und Aktionen
- Arche des Geschmacks
- Genussführer
- Tipps | Förderer
- Slow Food Magazin
- Slow Food Messe
- Presse
- Mitglied werden
- Bildung und Reisen
- Youth Food Movement
- Slow Food Shop
- Slow Food TV
- Slow Food Marktplatz



Convivium Stuttgart

Kontakt: Roman Lenz
Adresse: Moltkestr. 16, 72622 Nürtingen
Fon: (07022) 21 26 80
Fax: (07022) 21 26 82
 ▶ E-Mail

Startseite > Slow Food vor Ort > Stuttgart > Impressionen zu Veranstaltungen > Seminar über Fleischqualität



Seminar über Fleischqualität - 2009



Dr. Petra Forster - Ernährungswissenschaftlerin. Fast wäre sie Vegetarierin geworden, doch dann hat sie entdeckt, dass die Fleischqualität eine enorme Auswirkung auf den Genuss hat. Jetzt hielt sie für interessierte Slow Food Mitglieder ein Fleischseminar über Fleischqualität, Handelsklassen, Bezugsquellen und vieles mehr.

Unterstützt wurde sie von Eberhard Braun (Gourmetcook) der die besonderen Fleischstücke vorstellte, zubereitete und Tricks der Profis verriet. Oder hätten Sie die Technik des "Aufstellens" bei kurzgebratenem Fleisch gekannt?

Eberhard Braun präsentiert Fleischqualitäten



Reste gab es eigentlich keine ...



Mitglied werden!

Suchbegriff