



Slow Food® Deutschland

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

Suchbegriff suchen



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 ...

