

Lamm und Gitzi kochen – Leicht gemacht

Das Landwirtschaftszentrum in Visp organisiert am **Samstag, 16. März 2019** von 10.00 bis 16.00 einen aussergewöhnlichen und interessanten Kochkurs.

Zu Beginn wird der bekannte Schäfer und Metzger René Regotz die einzelnen Fleischteile am Lamm und am Gitzi zeigen und erklären, worauf beim Zerlegen zu achten ist, und für welche Zubereitungsart sich die einzelnen Stücke am besten eignen.

Dann treten Edith Imhof, Hauswirtschaftslehrerin und Marcel Allenbach, Koch im Landwirtschaftszentrum in Aktion. Sie demonstrieren, wie welches Fleischstück gekocht wird und lassen die Teilnehmenden, wo möglich, mitarbeiten. Genussfertig gekocht werden zum Beispiel Schaf-/Gitzi-Hamburger, Kurzgebratene Leber, Rollbraten vom Lamm mit Kartoffelgratin, Irish Stew (Eintopf), Geschnetzeltes vom Gitzi mit Trockenreis. Die Kursteilnehmenden sind jeweils auch ihre eigenen Degustanten.

Anmeldungen sind bis zum 1. März 2019 unter www.vs.ch/dlw-weiterbildung möglich.



Vom Schlachtkörper zur Spezialität: Lernen, Anwenden, Verkosten