Raffinierte Getreideküche - wertvoll, modern, köstlich

Besonders die alten Getreidesorten stecken voller Geschmack und wertvoller Inhaltsstoffe und schmecken einfach köstlich. Dinkel, Emmer, Einkorn, Gerste, Buchweizen, Dinkel und viele mehr eignen sich hervorragend für die moderne und kreative Küche. In diesem Praxisseminar tauchen Sie ein in die wunderbare Getreidevielfalt. Unsere Seminarbäuerin zeigt Ihnen einfache, alltagstaugliche und schnelle Körndlrezepte, die auch der ganzen Familie schmecken und gut tun. Ob als Salat, Suppe, Hauptspeise, Nachspeise oder im Kuchen - die tollen Körner haben es kulinarisch in sich und liegen voll im Trend. Entdecken Sie die wunderbare Welt rund um das volle Korn, holen Sie sich Tipps und viele kreative Rezepte und Ideen für zu Hause und erleben Sie die Getreideküche neu.
Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	40,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Konsumentinnen und Konsumenten
Mitzubringen:	Behälter für etwaige Kostproben, Schreibzeug, bequeme Schuhe, Schürze

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at