



Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht

Sie sind auf der Suche nach Gerichten, die schnell und einfach zuzubereiten sind und trotzdem satt und glücklich machen?

Wir haben für Sie Klassiker aus dem Repertoire der traditionellen Hausmannskost zusammengestellt, die immer schmecken. Entdecken Sie längst verloren geglaubte Schätze aus Omas und Mamas Küche neu. Von einfachen Suppen bis hin zu köstlichen Retro-Rezepten wie Eiernockerl, Käsespätzle, Gröstl, Grenadiermarsch, Fleckerlspeis, Erdäpfelgulasch, Laibchen & Puffer und vieles mehr. Holen Sie sich Ideen und Anregungen für eine einfache, aber unglaublich leckere Alltagsküche und erleben Sie den Geschmack der Kindheit neu. Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.

Änderungen vorbehalten.

Mitzubringen:

Information Kursdauer: 3 Einheiten Kursbeitrag: 40,00 € Fachbereich: Gesundheit und Ernährung Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Konsumentinnen und Konsumenten

Hausschuhe, Schreibzeug

Behälter für etwaige Kostproben, Schürze,

Verfügbare Termine

20.01.2026 18:30, Wels

Ort	Wels
Beginn	20.01.2026 18:30
Ende	20.01.2026 21:30
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Eferding Grieskirchen
	Wels, Rennbahnstraße 15, 4600 Wels
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500,
	info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3321/122
Trainer:in	Christine Mittermayr
Termin 1	20.01.2026, 18:30 - 21:30 Uhr

22.01.2026 18:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	22.01.2026 18:00
Ende	22.01.2026 21:00
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021
	Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500,
	info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3321/123
Trainer:in	Gabriele Kammerhuber
Termin 1	22.01.2026, 18:00 - 21:00 Uhr