

Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional

Du hast Lust auf schnelle Pfannen-, Wok- und One-Pot-Gerichte mit Pfiff? Du liebst es, unkompliziert, aber trotzdem nachhaltig und frisch zu kochen? Du hast Lust auf kulinarische Abwechslung von multikulturell bis traditionell? Dann haben wir genau den richtigen Kochkurs für dich. Gemeinsam setzen wir die Vielfalt der regionalen Zutaten wie Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Fisch, Fleisch und vieles mehr mit spannenden Zubereitungs- und Gewürzkombinationen perfekt in Szene. In Wok, Pfanne und Topf verschmelzen unsere regionalen Lebensmittel mit Rezeptinspirationen und Gewürzen aus anderen Ländern auf das Köstlichste. Unser Motto: Kulinarische P(f)annenhilfe für jeden Geschmack!

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:	Schürze, bequeme Schuhe, Schreibzeug, Behälter für etwaige Kostproben

Verfügbare Termine

11.04.2025 18:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	11.04.2025 18:00
Ende	11.04.2025 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	3363/202
Trainer:in	Gabriele Kammerhuber
Termin 1	11.04.2025, 18:00 - 21:00 Uhr

23.04.2025 18:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	23.04.2025 18:00
Ende	23.04.2025 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	3363/203
Trainer:in	Johanna Reisinger
Termin 1	23.04.2025, 18:00 - 21:00 Uhr

28.04.2025 18:00, Luftenberg

Ort	Luftenberg
Beginn	28.04.2025 18:00
Ende	28.04.2025 21:00
Örtlichkeit	Seminarküche Luftenberg, Am Luftenberg 30, 4225 Luftenberg
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3363/204
Trainer:in	Johanna Reisinger
Termin 1	28.04.2025, 18:00 - 21:00 Uhr