
Cookinar: Der BÄRlauch ist los! - Fang die 'bärlauchige' Würze in deine Vorratsküche ein!

Juhuuu – Grün in Sicht! Endlich ist er da – Bärlauch - das kraftvolle, kulinarische Energiepaket der Frühlingsküche. Wie du seine Aromen und Inhaltsstoffe perfekt einfängst, zeigt dir Seminarbäuerin & Kräuterpädagogin Manuela Schneiderbauer. Gemeinsam mit unserer kundigen „Wildkräutlerin“ kannst du deinen Bärlauch gleich zu grünen Schätzen für die Vorratskammer veredeln. Am Programm stehen z.B. selbstgemachtes Bärlauchsalz, Pesto etc. sowie Ideen für kugelrunden Bärlauchgenuss in Form von Bärlauch-Knödel-Variationen. Zwischendurch gibt's Wissenswertes, viele Tipps und Anregungen für die Verwendung dieses grünen Superfoods der Natur. Sei dabei, bei diesem bärenstarken Online-Kochkurs!

Ein Cookinar ist ein über das Internet durchgeführter Kochkurs. Sie können daheim aktiv mitkochen und jederzeit Fragen stellen.

Sie benötigen für die Teilnahme am Cookinar:

- Computer, Laptop oder Tablet (Handy nicht empfohlen)
- Breitbandinternet
- Mikrofon und Lautsprecher

Alle Informationen, wie ein Cookinar funktioniert auf ooe.lfi.at/cookinar.

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter ooe.lfi.at/corona.

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 20,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Interessierte, Konsumentinnen und Konsumenten

Mitzubringen: Für die Teilnahme benötigen Sie: Computer,
Laptop oder Tablet; Breitbandinternet,
Headset, Kopfhörer

Verfügbare Termine

25.03.2022 14:00, online

Ort	online
Beginn	25.03.2022 14:00
Ende	25.03.2022 16:00
Örtlichkeit	Online-Seminarraum, online
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	3203/2
Trainer/in	Romana Schneider-Lenz
Termin 1	25.03.2022, 14:00 - 16:00 Uhr

Termin 2

25.03.2022, 14:00 - 16:00 Uhr