

Was ist im Körberl?

Zubereitung und Verkostung verschiedener Kleingebäcke aus Dinkelmehl, Salzstangerl, Handsemmerl, Kornweckerl, Laugenbrezen, einer Partyblume und Baguettes, Produktinformation, AMA-Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 36,00 (ungefördert)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten

Verfügbare Termine

27.01.2021 09:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	27.01.2021 09:00
Ende	27.01.2021 13:00
Örtlichkeit	LK Seminarküche, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Ing. Lydia Teufel
Kursnummer	0011557

27.02.2021 14:00, Gols

Ort	Gols
Beginn	27.02.2021 14:00
Ende	27.02.2021 18:00
Örtlichkeit	Neue Mittelschule, 7122 Gols
Information	Eva Ulram
Kursnummer	001475