
Der Speisekürbis - Tolle Kürbisrezepte für Vor-, Haupt- und Nachspeise

Inhalt:

Sortenvielfalt und Verwendungsmöglichkeiten, Zubereitung verschiedener Kürbisgerichte mit Verkostung, Produktinformation, AMA-Gütesiegel und Lebensmittelkennzeichnung.

Referentin: Seminarbäuerin Helga Bruckner

Kurskosten: €36,00

Termin: Di, 25. Jänner 2022

Uhrzeit: 17:30 - 21:30 Uhr

[Hier geht's zur Onlineanmeldung!](#)

Kursort: Neusiedl/See, Klosterschule

Anmeldung/Auskunft:

BR Neusiedl/See

T: 02167/2551

M: office@neusiedl.lk-bgld.at

Anmeldung bis: Di, 18. Jänner 2022

Termin: Mi, 9. Februar 2022

Uhrzeit: 09:00 - 13:00 Uhr

[Hier geht's zur Onlineanmeldung!](#)

Kursort: Eisenstadt, LK Burgenland, Seminar Küche

Anmeldung/Auskunft:

BR Eisenstadt/Mattersburg

T: 02682/702-700

M: office@eisenstadt.lk-bgld.at

Anmeldung bis: Mi, 2. Februar 2022