

## Knödelalarm

Knödel gibt es in den unterschiedlichsten Variationen.

Bei diesem Kurs dürfen sich die TeilnehmerInnen auf einen bunten Mix der österreichischen Knödelküche freuen. Vom

- · Kaspressknödel,
- · Serviettenknödel,
- · Knödel aus Erdäpfelteig, bis hin zum klassischen
- Germknödel ist alles mit dabei.

Bei der anschließenden Knödelverkostung steht dem gemeinsamen Genuss nichts mehr im Wege.

- · Zubereitung und Verkostung diverser Knödelgerichte,
- · Produktinformation,
- · AMA-Gütesiegel und
- · Lebensmittelkennzeichnung

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 28.11.2025





## Information

Kursdauer: 4 Einheiten Kursbeitrag: 50,00 € Kursgebühr Fachbereich: Gesundheit und Ernährung Zielgruppe: Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten Mitzubringen: Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.

## Verfügbare Termine

## 27.01.2026 15:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	27.01.2026 15:00
Ende	27.01.2026 19:00
Örtlichkeit	LK Seminarküche, Esterhazystraße 15, 7000
	Eisenstadt
Information	Bernadette Putz, Tel 02682/702-703,
	bernadette.putz@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013422
Trainer:in	Helene Milalkovits
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 28.11.2025