

## Teigtaschen auf pannonische Art - mal was Neues probieren

Entdecken Sie die Kunst der Teigtaschen – traditionelle asiatische Gerichte wie Jiaozi und Gyoza auf pannonische Art neu interpretiert, mit 100 % österreichischen Zutaten - vom Teig bis zu den köstlichen Füllungen aus regionalen Produkten. Erfahren Sie worauf es ankommt, dass der Teig ohne Ei gelingt und lernen Sie verschiedene Techniken zur Faltung der Teigtaschen.

Ob gedämpft, gebraten oder gekocht, mit diesem Kochkurs wird Ihre Liebe zu Teigtaschen geweckt.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	50,00 € Kursgebühr
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.
<b>Mitzubringen:</b>	Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

### Verfügbare Termine

#### 10.01.2026 09:00, Oberwart

Ort	Oberwart
Beginn	10.01.2026 09:00
Ende	10.01.2026 13:00
Örtlichkeit	Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7, 7400 Oberwart
Information	Sandra Lehner, Tel 03352/32308-25, sandra.lehner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013388
Trainer:in	Sabine Haider
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

#### 29.01.2026 13:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	29.01.2026 13:00
Ende	29.01.2026 18:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Kursnummer	1-0013433
Trainer:in	Sabine Haider
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland