

## Sterzklassiker neu entdeckt - Herzhaftes aus der traditionellen Küche

In diesem Kurs dreht sich alles um Sterz – ein Klassiker in der bodenständigen, regionalen Küche. Gemeinsam bereiten wir unterschiedliche Sterz-Variationen zu, jeweils mit passender Beilage oder Suppe. Gekocht wird u.a. ein klassischer burgenländischer Bohnensterz mit Bohnensuppe, ein Halbe-Halbe-Sterz zur Kartoffelsuppe mit Steinpilzen, sowie Grießsterz und Polenta, die wir mit Apfelmus oder Kompott süß abrunden. Ein Kurs für alle, die traditionelle Gerichte schätzen, neue Varianten kennenlernen und altes Wissen neu entdecken möchten.

### Information

**Kursdauer:** 4 Einheiten

**Kursbeitrag:** 50,00 € Kursgebühr

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung

**Zielgruppe:** Frauen und Männer, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten

**Mitzubringen:** Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

### Verfügbare Termine

**16.01.2026 14:00, Oberwart**

Ort	Oberwart
Beginn	16.01.2026 14:00
Ende	16.01.2026 18:00
Örtlichkeit	Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7, 7400 Oberwart
Information	Sandra Lehner, Tel 03352/32308-25, <a href="mailto:sandra.lehner@lk-bgld.at">sandra.lehner@lk-bgld.at</a>
Kursnummer	1-0013373
Trainer:in	Ida Traupmann
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland