

Ida kocht regional und biologisch

In diesem Kochkurs zaubern Sie mit Seminarbäuerin Ida Traupmann ein saisonales Menü mit

- Aperitif,
- · Vorspeise,
- Hauptgericht und
- Nachspeise
- natürlich mit regionalen und biologischen Zutaten.

Gemeinsam wird gekocht, probiert und genossen, ganz im Zeichen der Jahreszeit.

Dabei gibt's viele praktische Tipps zur Auswahl und Verarbeitung saisonaler Produkte sowie Inspiration für neue Rezepte, die sich leicht zuhause nachkochen lassen.

Ideal für alle, die mit bewusstem Genuss und frischen Lebensmitteln kreativ werden möchten.

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 16.11.2025





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:	Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben
	mitnehmen.

Verfügbare Termine

27.02.2026 14:00, Oberwart

Ort Oberwart Beginn 27.02.2026 14:00 Ende 27.02.2026 18:00 Örtlichkeit Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7, 7400 Oberwart Sandra Lehner, Tel 03352/32308-25, Information sandra.lehner@lk-bgld.at Kursnummer 1-0013374 Trainer:in Ida Traupmann Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland Veranstalter

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 16.11.2025