

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.

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

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
Information	Sandra Lehner, Tel 03352/32308-25, sandra.lehner@lk-bgl.at
Kursnummer	1-0013374
Trainer:in	Ida Traupmann
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland