

Von Hand gemacht: Herzhaftes & süße Teigträume

In diesem genussvollen Workshop dreht sich alles um selbstgemachte Teige und die Köstlichkeiten, die daraus entstehen. Gemeinsam stellen wir Blätter-, Plunder-, Topfen- und Strudelteig her. Aus diesen zaubern wir eine Auswahl traditioneller und regionaltypischer Gerichte: eine herzhafte Zupftoagsuppe mit Gemüse, Kärntner Kasnudeln mit Speck, flauschige Topfen-Wuzinudeln, knusprige Pizzatascherl, zarte Versöhnungsstangerl, süße Schaumrollen, duftende Zimt- und Nussschnecken. Ob deftig oder süß – dieser Kurs richtet sich an alle, die mit Freude kochen und traditionelle Rezepte neu entdecken wollen.

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 Dosen für Kostproben mitbringen. |

Verfügbare Termine

08.08.2026 09:00, Oberwart

| | |
|--------------|--|
| Ort | Oberwart |
| Beginn | 08.08.2026 09:00 |
| Ende | 08.08.2026 13:00 |
| Örtlichkeit | Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7, 7400 Oberwart |
| Information | Anmeldung: bis spätestens Fr, 31.07.2026 erforderlich (03352/32308 od. office@oberwart.lk-bgld.at) |
| Kursnummer | 1-0013371 |
| Trainer:in | Nina Lederer |
| Veranstalter | Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland |