

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