Von der Streuobstwiese auf den Tisch

bereiten wir süße und herzhafte Köstlichkeiten zu – von Birnensuppe und Birnenbowle über Zwetschkenknödel, Topfenschmarrn mit Birnenkompott und Birnentiramisu zu.

Auch das Haltbarmachen kommt nicht zu kurz: Wir kochen einen würzigen Zwetschkenröster und ein besonderes Birnen-Zwetschken-Zwiebel-Chutney ein.

Ein genussvoller Kurs rund um regionale Früchte, traditionelle Rezepte und neue Geschmacksideen!

Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitnehmen!

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

17.07.2027 09:00, Eisenstadt

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

Ort	Eisenstadt
Beginn	17.07.2027 09:00
Ende	17.07.2027 13:00
Örtlichkeit	LK Seminarküche, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Stephanie Biricz, Tel 02682/702- 703, stephanie.biricz@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013692
Trainer:in	Nina Lederer
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2026 - lfi.at