

Alles Knoblauch -

Auf Knoblauch in der Küche zu verzichten ist für Liebhaber der würzigen Knolle unmöglich. Knoblauch aus dem Supermarkt ist für uns das ganze Jahr über verfügbar, aber stimmt dann auch die Qualität? Knoblauch ist ganz leicht selbst anzubauen und der Ware aus China, Argentinien etc. geschmacklich haushoch überlegen. Deshalb wird in diesem Kurs nicht nur gekocht. Die Kursleiterin erzählt viel Wissenswertes über die scharfe Knolle – vom Verkochen über das Konservieren bis hin zu ihrem großen Wert als Heilmittel.

Zusätzlich werden viele Tipps zum erfolgreichen bzw. rechtzeitigen Anbau von Knoblauch Ende Oktober bis zu seiner Ernte gegeben. Es besteht die Möglichkeit, Saatgut in kleinen Mengen zu erwerben, um sich eigenen Knoblauch im Garten oder auf der Terrasse zu ziehen.

Beim gemeinsamen Kochen werden Köstlichkeiten mit Knoblauch aus der heurigen Ernte zubereitet und eine Verkostung von verschiedenen Arten konservierten Knoblauchs runden den Kurs ab. Alle Gerichte sind zu Hause leicht nachzukochen und sorgen für Überraschung in ihrer Familie und bei ihren Gästen.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 63,00
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen

28.10.2019 17:00, Graz-Wetzelsdorf

Ort	Graz-Wetzelsdorf
Beginn	28.10.2019 17:00
Ende	28.10.2019 21:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz-Wetzelsdorf
Information	Kundenservice, Tel +43 316 8050 1305
Kursnummer	LK-19-0019