Cookinar Mit Putz und Stingl -

Es muss nicht immer die Frucht sein, die die Hauptrolle am Teller spielt. Auch Schale, Blätter, Wurzel, Kern und Strunk verdienen es gegessen zu werden. Gerade diese Teile strotzen vor gesundheitsförderlichen Stoffen und sind viel zu schade zum Wegwerfen. In diesem Cookinar zeigen wir Ihnen, welche Pflanzenteile ohne Bedenken gegessen werden können, um sie zu kreativen Speisen zu verarbeiten. Entdecken Sie mit Kochprofi Eva-Maria Lipp die komplette Verwertung von Gemüse und neue Geschmacknuancen, die dabei entstehen.

Gleich einloggen, mitmachen und genießen! Sie kochen zu Hause und sind doch mitten in einem Kochkurs! Nach der Anmeldung werden die benötigten Zutaten sowie alle wichtigen Informationen zum Ablauf und der Einstiegslink zugesendet.

Technische Voraussetzungen:
Breitbandinternetzugang (empfohlen mind. ADSL oder LTE)
PC, Notebook oder Tablet mit aktuellem Browser (Edge, Firefox, Chrome)
Lautsprecher und Mikrofon (z.B. Headset)

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	25,00 € inkl. Rezepte
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at