# Wertvolles Brot restlos verkochen - Feldbach

Ist Ihnen schon einmal ein Brot alt und hart geworden?

Haben Sie sich dann gefragt, wie Sie es vor der Mülltonne retten können?

Wenn diese zwei Fragen Ihr Interesse geweckt haben, sind Sie genau richtig in diesem Kochworkshop.

Denn hier erfahren Sie mittels toller Rezepte was Sie noch mit alten Brot machen können. Ebenfalls lernen Sie Tipps und Tricks zum Thema Nachhaltigkeit und Lebensmittelaufbrauch. Gemeinsam kochen wir ein gesamtes Menü. Dabei werden Sie überrascht sein, welche Kreationen es gibt und wie köstlich diese schmecken. Lassen Sie sich inspirieren, wie Sie sich und Ihre Familie mit einfachen Lebensmitteln verwöhnen!

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 4 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 53,00 € TN-Beitrag |
| **Fachbereich:** | Gesundheit und Ernährung |
| **Zielgruppe:** | interessierte Personen |
| **Mitzubringen:** | Kochschürze |

## Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at