"Speisen kreativ und professionell anrichten, garnieren, verzieren und präsentieren"

Lernen Sie neue und praktisch gut umsetzbare Ideen zum Dekorieren, Garnieren und Präsentieren von verschiedenen Speisen und Gerichten kennen. Bei diesem praktischen Workshop werden exemplarisch verschiedene Speisen zubereitet und attraktive und interessante Anrichte-Varianten für Vorspeisen, Suppen, Beilagen, Hauptgerichte und Desserts aus regionalen und saisonalen Zutaten gezeigt und gemeinsam ausprobiert. Auf individuelle Wünsche wird gerne eingegangen.

Profikoch Lorenz Kumpusch lädt in sein neues "Gaumengut-Kochstudio" nach Wildon und teilt sein Wissen gerne mit unseren Seminarbäuerinnen und Seminarbauern!

Ein kreativer Fortbildungsworkshop mit viel Inspiration ist garantiert!

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	79,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 232,00 € TN-Beitrag Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Dienstleistungen
Zielgruppe:	Seminarbäuerinnen und Seminarbauern

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at