

---

## Polenta, Sterz und Schmarren - Frische KochSchule Feldbach

Polenta, Buchweizen, Weizen und Dinkel stehen im Mittelpunkt des Geschehens. Die Fastenzeit bietet die Gelegenheit, sich an einfache, bekannte und doch nicht mehr alltägliche Speisen zu wagen. Ergänzt mit Obst und Gemüse der Saison, haben diese typisch traditionellen Gerichte wieder einen Platz auf den Speisekarten der modernen Küche gefunden.

Inhalt:

- Wissenswertes zum "Sterzland Steiermark"
- Infos zu "alten und neuen" Getreidearten und ihren Verwendungsmöglichkeiten
- Zubereitung fleischloser Vor-, Haupt- und Nachspeisen
- typische traditionelle Speisen wie "Heidentommerl", Heidensterz etc.

### Information

**Kursdauer:** 4 Einheiten

**Kursbeitrag:** 53,00 € TN-Beitrag

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung

**Zielgruppe:** interessierte Personen

**Mitzubringen:** Kochschürze

### Verfügbare Termine

#### 25.03.2025 17:00, Feldbach

Ort	Feldbach
Beginn	25.03.2025 17:00
Ende	25.03.2025 21:00
Örtlichkeit	FrISChe KochSchule Südoststeiermark, Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach
Information	Magda Siegl, Tel +43 3152 2766 4328, magdalena.siegl@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0019141
Trainer:in	Doris Wartbichler
Veranstalter	Regional-LFI Oststeiermark
Termin 1	25.03.2025, 17:00 - 21:00 Uhr