

## Frühlingsküche – Kreatives aus Gemüse von Wald und Wiese

Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt der frühlingshaften Schätze unserer heimischen Wälder und Wiesen. In diesem einzigartigen Seminar lernen Sie, wie Sie das frische und saisonale Angebot der Natur in köstliche und gesunde Gerichte verwandeln können. Sie erfahren, welche Wildkräuter und essbaren Pflanzen im Frühling zu finden sind und erhalten praktische Tipps und Techniken zum Sammeln und Vorbereiten von Wildgemüse, damit die wertvollen Aromen und Nährstoffe bestmöglich erhalten bleiben. Erleben Sie beim gemeinsamen Kochen die Frische und Vielfalt des Frühling und bringen Sie die Natur auf Ihren Teller!

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	53,00 € TN-Beitrag
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	interessierte Personen
<b>Mitzubringen:</b>	Kochschürze

### Verfügbare Termine

#### 16.05.2025 17:00, Feldbach

Ort	Feldbach
Beginn	16.05.2025 17:00
Ende	16.05.2025 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	6-0019396
Trainer:in	Petra Wippel
Veranstalter	Regional-LFI Oststeiermark
Termin 1	16.05.2025, 17:00 - 21:00 Uhr