

## Kochen mit Zuchtpilzen

**Entdecken Sie die faszinierende Welt der Zuchtpilze und lernen Sie, wie Sie diese kostbaren Zutaten in der Küche optimal zur Geltung bringen!**

In diesem praxisorientierten Kochkurs zeigt Ihnen nach einem fachlichen Input des Pilzhauses Zirker ein erfahrener Küchenchef, wie Sie mit Pilzen beeindruckende Gerichte zaubern können.

### **Inhalte des Kurses:**

- *Welcher Pilz für welches Gericht?* – Erfahren Sie, welche Pilzarten sich besonders gut für verschiedene Gerichte eignen.
- *Pilze richtig vorbereiten*
- *Tipps und Tricks*

Gemeinsam bereiten wir ein köstliches 4-Gänge-Menü zu.

**Freuen Sie sich auf einen genussvollen, lehrreichen und kreativen Abend!**

---

## Information

**Kursdauer:** 4 Einheiten

**Kursbeitrag:** 57,00 € TN-Beitrag

**Fachbereich:** Gesundheit und Ernährung

**Zielgruppe:** Dieser Kurs richtet sich an alle, die ihre Kochkünste erweitern und die Vielfalt der Pilze in der Küche kennenlernen möchten – sowohl für Anfänger als auch für fortgeschrittene Hobbyköche.

**Mitzubringen:** Schürze

## Verfügbare Termine

### 26.03.2025 17:00, St. Peter am Kammersberg

Ort	St. Peter am Kammersberg
Beginn	26.03.2025 17:00
Ende	26.03.2025 21:00
Örtlichkeit	FS Feistritz, Feistritz 1, 8843 St. Peter am Kammersberg
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0019577
Trainer:in	Franz Rohn Daniela Zirker Diethard Zirker
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	26.03.2025, 17:00 - 21:00 Uhr