

## Eingekocht -

Wer sich an kalten Wintertagen den Geschmack des Sommers nach Hause holen möchte, ist in diesem Kurs genau richtig. Während sich zur Erntezeit Obst- und Gemüseberge zu Hause türmen, sehnt man sich in der kalten Jahreszeit oftmals nach dem Gang in den hauseigenen Garten. Deshalb wollen wir mit Ihnen gemeinsam den Sommer im Glas festhalten. Fruchtiges und Pikantes wie Marmeladen, Kompotte, Chutneys, Essiggemüse, Sugas und Pestos stehen dabei auf dem Programm. Kreative Kompositionen und hilfreiche Tipps und Tricks für ein sicheres Gelingen warten ebenso auf Sie wie genügend Spielraum für eigene kulinarische Experimente. Los geht's – ab ins Glas!

### Information

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Kursdauer:</b>    | 4 Einheiten                                |
| <b>Kursbeitrag:</b>  | 69,00 € TN-Beitrag                         |
| <b>Fachbereich:</b>  | Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen |
| <b>Zielgruppe:</b>   | interessierte Personen                     |
| <b>Mitzubringen:</b> | Kochschürze, Gläser                        |

### Verfügbare Termine

#### 12.10.2026 17:00, Graz

|              |   |
|--------------|---|
| Ort          | Graz  |
| Beginn       | 12.10.2026 17:00  |
| Ende         | 12.10.2026 21:00  |
| Örtlichkeit  | Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG,<br>Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz       |
| Information  | Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420,<br>elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at |
| Kursnummer   | 6-0021631   |
| Trainer:in   | Petra Wippel  |
| Veranstalter | LFI Steiermark  |