

Sweet & Vegan – Backspaß ohne Kompromisse

Die österreichische Backkultur hat eine lange Tradition. Manche Rezepte sind ursprünglich vegan, man denke an den Apfelstrudel, andere wiederum lassen sich einfach „veganisieren“ und manchmal braucht man einfach das richtige Rezept. Bananenbrot, über süßem Germgebäck bis hin zur Sachertorte lassen sich problemlos vegan zubereiten. Warum also nicht mal die Familie oder Freunde zu einem veganen Kaffeekränzchen einladen? Lassen Sie sich von gelingsicheren Rezepten überzeugen.

Information

| | |
|----------------------|---------------------------|
| Kursdauer: | 4 Einheiten |
| Kursbeitrag: | 66,00 € TN-Beitrag |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung |
| Mitzubringen: | Kochschürze, Leerbehälter |

Verfügbare Termine

23.04.2026 17:00, Graz

| | |
|--------------|---|
| Ort | Graz |
| Beginn | 23.04.2026 17:00 |
| Ende | 23.04.2026 21:00 |
| Örtlichkeit | Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz |
| Information | Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at |
| Kursnummer | 6-0020221 |
| Trainer:in | Sura Dreier |
| Veranstalter | LFI Steiermark |