



## Frühlingsküche

Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt der frühlingshaften Schätze unserer heimischen Wälder und Wiesen. In diesem einzigarten 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 Frühlings udn bringen Sie die Natur auf Ihren Teller!

## Information

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

## Verfügbare Termine

## 04.05.2026 17:00, Graz

Ort Graz

Beginn 04.05.2026 17:00 Ende 04.05.2026 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 6-0020213

Trainer:in Christina Grammelhofer

Veranstalter LFI Steiermark

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 04.11.2025