

Köstliche Vielfalt aus dem Pilzhaus

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Zuchtpilze!

Zu Beginn gibt Diethard Zirker eine spannende theoretische Einführung in die Welt der Zuchtpilze: Erfahren Sie Wissenswertes über Anbau, Sortenvielfalt, Inhaltsstoffe und Lagerung.

Gemeinsam mit Seminarbäuerin und Ernährungstrainerin Christiane Rissner entdecken Sie anschließend, wie vielseitig und schmackhaft Pilze in der Alltagsküche sein können. Ob als feine Suppe, herzhafter Knödel oder schnelle Nudelpfanne – in diesem vegetarischen Kochkurs lernen Sie einfache, schnelle und dennoch besondere Rezepte mit Zuchtpilzen vom Pilzhaus Zirker kennen.

Zuchtpilze begeistern nicht nur mit ihrem Geschmack, sondern auch mit ihrem hohen Eiweißgehalt – eine hervorragende pflanzliche Alternative zu Fleisch. Der Kurs richtet sich an alle, die gesund, nachhaltig und mit Freude kochen möchten. Lassen Sie sich inspirieren und nehmen Sie praktische Ideen für Ihre Alltagsküche mit nach Hause!

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

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	56,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Für alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

24.10.2025 16:00, Oberwölz

Ort	Oberwölz
Beginn	24.10.2025 16:00
Ende	24.10.2025 20:00
Örtlichkeit	Mittelschule Oberwölz, Vorstadt 70, 8832 Oberwölz
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020128
Trainer:in	Christiane Rissner
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	24.10.2025, 16:00 - 20:00 Uhr