

## Dessert á la Region

„Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?“, besagt ein Zitat von Goethe.

Seminarbäuerin Carina Malli zeigt auf, wie man aus regionalen und saisonalen Lebensmitteln köstliche und ansprechende Desserts zubereitet.

Verarbeitet werden unter anderem Käferbohnen, steirisches Kürbiskernöl, Speisekürbis oder heimische Kräuter.

Zusätzlich zum praktischen Zubereiten erhalten Sie wertvolle Tipps und Tricks, um diese Desserts zu Hause erfolgreich nachzukochen.

Nutzen Sie die Gelegenheit, in einer geselliger Runde in die süße Welt der heimischen Köstlichkeiten einzutauchen, um Ihre Familie und Gäste in Zukunft damit zu verwöhnen.

### Information

**Kursdauer:** 3,5 Einheiten

**Kursbeitrag:** 39,00 € TN-Beitrag

**Fachbereich:** Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit und Ernährung

**Mitzubringen:** Schürze, Behälter für die Kostproben

### Verfügbare Termine

**15.04.2026 17:00, Leutschach**

Ort	Leutschach
Beginn	15.04.2026 17:00
Ende	15.04.2026 20:30
Örtlichkeit	NMS Leutschach, Klostergasse 2, 8463 Leutschach
Information	Patricia Klug, patricia.klug@lk-stmk.at, Anmeldung bei der Gemeindebäuerin Ines Kure 0699/10109063
Kursnummer	6-0020670
Trainer:in	Carina Malli
Veranstalter	Regional-LFI Südweststeiermark