

Steirische Kernkraft –

In diesem Kochkurs entdecken Sie die ganze Vielfalt des steirischen Kürbiskernöls und seiner Begleiter. Von bäuerlichen Wurzeln inspiriert, entstehen kreative Power-Rezepte, die Herzhaftes und Süßes zu einem besonderen Drei-Gänge-Menü verbinden. Sie verarbeiten Kerne, Öl und proteinreiches Ölkuchenmehl zu modernen Gerichten und erhalten wertvolle Einblicke in Herstellung, Qualität und Lagerung. Lassen Sie sich von diesem regionalen Superfood begeistern und holen Sie sich ein geschmackvolles Upgrade für Ihre Küche – das grüne Gold hat das ganze Jahr Saison!

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	69,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

22.04.2027 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	22.04.2027 17:00
Ende	22.04.2027 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	6-0021673
Trainer:in	Elisabeth Schuster
Veranstalter	LFI Steiermark