

## Genuss gelöffelt – Frische KochSchule Feldbach

Selbst gemachte Suppen und Eintöpfe aus frischen, heimischen Zutaten bieten unendliche Variationsmöglichkeiten und sind besonders in der kalten Jahreszeit ein wärmendes, sättigendes und vollwertiges Essen. In diesem Seminar zeigen wir Ihnen, wie Sie mit ein wenig Fantasie neue und wohlschmeckende Kreationen zubereiten können. Von der Suppenbasis – klare Suppe, Fond, gebunden, cremig-schaumig – bis zu den gehaltvollen Eintöpfen ist alles dabei. Die Suppe bietet somit eine leichte, schnelle, aber auch kräftigende Mahlzeit.

### Information

|                      |                                            |
|----------------------|--------------------------------------------|
| <b>Kursdauer:</b>    | 4 Einheiten                                |
| <b>Kursbeitrag:</b>  | 59,00 € TN-Beitrag                         |
| <b>Fachbereich:</b>  | Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen |
| <b>Zielgruppe:</b>   | interessierte Personen                     |
| <b>Mitzubringen:</b> | Kochschürze, Leerbehälter                  |

### Verfügbare Termine

#### 02.02.2027 17:00, Feldbach

|              |                                                                    |
|--------------|--------------------------------------------------------------------|
| Ort          | Feldbach                                                           |
| Beginn       | 02.02.2027 17:00                                                   |
| Ende         | 02.02.2027 21:00                                                   |
| Örtlichkeit  | Frise KochSchule Feldbach,<br>Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach  |
| Information  | Magda Siegl, Tel +43 3152 2766 4328,<br>magdalena.siegl@lk-stmk.at |
| Kursnummer   | 6-0021789                                                          |
| Trainer:in   | Petra Wippel                                                       |
| Veranstalter | LFI Steiermark                                                     |