

Osterbrot und Striezel - Frische KochSchule Feldbach

Zu Ostern gibt es eine Menge von regionalen Bräuchen und über-lieferten Rezepten. In diesem Kurs dreht sich alles um traditionelles Ostergebäck aus Germteig. Gemeinsam lernen wir verschiedene Flecht- und Formtechniken kennen und gestalten viele Köstlichkeiten ganz nach dem Motto: „Was der Teig hält.“

Mit viel Kreativität entstehen dabei dekorative und schmackhafte Osterbrote und Ostergebäcke, die den Familientisch verschönern und den Gaumen erfreuen.

Freuen Sie sich auf ein Stück gelebte Backtradition, praktische Tipps und den Duft frisch gebackener Osterklassiker.

Information

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

Verfügbare Termine

16.03.2027 17:00, Feldbach

Ort	Feldbach
Beginn	16.03.2027 17:00
Ende	16.03.2027 21:00
Örtlichkeit	Frische KochSchule Feldbach, Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach
Information	Magda Siegl, Tel +43 3152 2766 4328, magdalena.siegl@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021893
Trainer:in	Doris Wartbichler
Veranstalter	LFI Steiermark