Pflanzlich GUT

Aus regionalen Zutaten rein pflanzliche Gerichte zaubern? - Das ist einfacher als gedacht.

In diesem Kochkurs bringen wir Ihnen die fleischlose Küche näher und räumen dadurch viele Vorurteile aus dem Weg.

Wir kochen unter anderem:

- Hafersuppe
- Linsen-Bolognese mit Spaghetti
- vegane Burger
- Bohnengulasch mit Räuchertofu
- Sellerieschnitzel mit Kräuterkartoffeln
- süße Germteigschnecken etc.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	60,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten.
Mitzubringen:	Kochschürze, Geschirrtuch und ev. Dose für Kostproben mitnehmen!

Verfügbare Termine

15.01.2027 16:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	15.01.2027 16:00
Ende	15.01.2027 21:00
Örtlichkeit	LK Seminarküche, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at, Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/-in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.
Kursnummer	1-0013635
Trainer:in	Martina Fischbach
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2026 - lfi.at

26.02.2027 16:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	26.02.2027 16:00
Ende	26.02.2027 21:00
Örtlichkeit	LK Seminarküche, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at, Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/-in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.
Kursnummer	1-0013636
Trainer:in	Martina Fischbach
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland