Knödelalarm

Knödel gibt es in den unterschiedlichsten Variationen.

Bei diesem Kurs dürfen sich die TeilnehmerInnen auf einen bunten Mix der österreichischen Knödelküche freuen. Vom

- Kaspressknödel,
- Serviettenknödel,
- Knödel aus Erdäpfelteig, bis hin zum klassischen
- Germknödel ist alles mit dabei.

Bei der anschließenden Knödelverkostung steht dem gemeinsamen Genuss nichts mehr im Wege.

- Zubereitung und Verkostung diverser Knödelgerichte,
- Produktinformation,
- AMA-Gütesiegel und
- Lebensmittelkennzeichnung

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	50,00 € 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! Begrenzte Teilnehmerzahl! Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.

Verfügbare Termine

06.04.2027 09:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	06.04.2027 09:00
Ende	06.04.2027 13:00
Örtlichkeit	LK Seminarküche, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Stephanie Biricz, Tel 02682/702- 703, stephanie.biricz@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013687
Trainer:in	Helene Milalkovits
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2026 - lfi.at