

Herbstliches Brauchtumsgebäck und Allerheiligenstriezel

In diesem Kurs lernen Sie verschiedene Flechttechniken des Allerheiligenstriezels kennen und fertigen Brauchtumsgebäck wie Martinskipferl, weihnachtlichen Germguglhupf, herbstlicher Reindling sowie Krampus und Nikolaus aus Germteig.

Information

Kursdauer:	5 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

27.10.2026 14:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	27.10.2026 14:00
Ende	27.10.2026 19:00
Örtlichkeit	LK Seminarküche, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Stephanie Biricz, Tel 02682/702- 703, stephanie.biricz@lk-bgld.at , Im Falle einer Verhinderung kann ein Ersatzteilnehmer/in genannt werden. Ansonsten wird der halbe Kursbeitrag in Rechnung gestellt.
Kursnummer	1-0013686
Trainer:in	Helene Milalkovits
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland