Ländliches Fortbildungs Institut

Burgenland

Glutenfreies Kochen mit vielfältigen Grundteigen

Viele Grundteige für süße wie auch pikante Gerichte lassen sich hervorragend mit glutenfreien Mehlen zubereiten. Im Kurs wird gezeigt, wie daraus eine breite Palette an köstlichen Speisen entsteht – vielseitig, alltagstauglich und geschmackvoll. Der Schwerpunkt liegt auf der einfachen Herstellung verschiedener glutenfreier Grundteige, die den täglichen Speiseplan bereichern und für mehr Abwechslung sorgen. Praktisch für den Alltag: Die Teige eignen sich ideal für Meal Prep – einmal zubereitet, lassen sie sich gleich mehrfach in unterschiedlichen Gerichten verwenden.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	85,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Männer und Frauen, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten
Mitzubringen:	Bitte Kochschürze und Dose für Kostproben mitnehmen.

Verfügbare Termine

22.01.2027 09:00, Oberwart

Ort	Oberwart
Beginn	22.01.2027 09:00
Ende	22.01.2027 13:00
Örtlichkeit	Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7, 7400 Oberwart
Information	Sandra Lehner, Tel 03352/32308-25, sandra.lehner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013594
Trainer:in	Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

23.01.2027 09:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	23.01.2027 09:00
Ende	23.01.2027 13:00
Örtlichkeit	Bgld. Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013595
Trainer:in	Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2026 - lfi.at