

Komm & koch mit der Bäuerin: Eintopfküche

Eintöpfe bieten eine schier unbegrenzte Möglichkeit unterschiedlichste Zutaten zu aromatisch-herzhaften Gerichten zu verkochen. Sie sind der neue innovative Küchentrend aus Omas Zeiten. Das Beste daran: Alles kommt in einem Topf und die Küchenarbeit hält sich in überschaubaren Grenzen. Das Ergebnis sind herrlich aromatische Gerichte mit unzähligen Kombinationsmöglichkeiten, die sich perfekt für das Mittag- oder Abendessen eignen. Von Suppen-, Getreide-, Nudel-, Gemüsetopf bis hin zur herzhaften Version mit Fleisch ist alles dabei. Also ran an die Töpfe und fertig, los!

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 34,00 € Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Alle, die gerne kochen!

Mitzubringen: - Kochschürze (wenn vorhanden)- Die Lebensmittelkosten von ca. 10€ werden vor Ort einkassiert

Verfügbare Termine

17.01.2026 09:00, Neunkirchen

| | |
|--------------|---|
| Ort | Neunkirchen |
| Beginn | 17.01.2026 09:00 |
| Ende | 17.01.2026 13:00 |
| Örtlichkeit | BBK Neunkirchen, Triester Straße 14, 2620 Neunkirchen |
| Information | Iris Kaghofer, Tel 05 0259 41400, iris.kaghofer@neunkirchen.lk-noe.at |
| Kursnummer | 3-0091076 |
| Trainer:in | Ingrid Jägersberger |
| Veranstalter | LFI Niederösterreich |