

## Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden - in Hülle & Fülle

Vom Germteig über den Erdäpfelteig bis zum hauchzarten Blätterteig: Ein selbst gemachter Strudelteig ist eine Kunst, aber keine Hexerei. Und immer eine Gaumenfreude am Esstisch! Im Strudelseminar zeigt Ihnen die Seminarbäuerin, wie Sie Teige kneten, rollen – und auf vielfältige Weise füllen: als pikanten Käse-Schinkenstrudel, als Suppeneinlage – oder als fruchtig-süßen Beerenstrudel!

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	34,00 € Teilnahmebeitrag Kochkurs - Die anfallenden Lebensmittelkosten werden beim Kurstag bar einkassiert.
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Alle, die gerne kochen!
<b>Mitzubringen:</b>	- Kochschürze (wenn vorhanden)- Die Lebensmittelkosten von ca. 15€ werden vor Ort einkassiert

### Verfügbare Termine

#### 13.02.2026 16:00, Korneuburg

Ort	Korneuburg
Beginn	13.02.2026 16:00
Ende	13.02.2026 20:00
Örtlichkeit	BBK Korneuburg, Leobendorferstraße 74, 2100 Korneuburg
Information	Juliana Kohlbauer, Tel 050259 40800, juliana.kohlbauer@korneuburg.lk-noe.at
Kursnummer	3-0090999
Trainer:in	Kathrin Zöchmann
Veranstalter	LFI Niederösterreich

#### 14.02.2026 09:00, Korneuburg

Ort	Korneuburg
Beginn	14.02.2026 09:00
Ende	14.02.2026 13:00
Örtlichkeit	BBK Korneuburg, Leobendorferstraße 74, 2100 Korneuburg
Information	Juliana Kohlbauer, Tel 050259 40800, juliana.kohlbauer@korneuburg.lk-noe.at
Kursnummer	3-0091000
Trainer:in	Kathrin Zöchmann
Veranstalter	LFI Niederösterreich