

Komm & koch mit der Bäuerin: Männer unter sich

Knusprig, goldbraun und in unzähligen Variationen ein Genuss – das Schnitzel ist ein echter Klassiker der österreichischen Küche. Ob traditionell paniert mit Kalbfleisch oder als kreative Variante mit Schwein, Huhn, Pute oder sogar vegetarisch – für jeden Geschmack gibt es die passende Interpretation. In diesem Kochkurs dreht sich alles um das Geheimnis des perfekten Schnitzels: von der Wahl des richtigen Fleisches über die Kunst des Klopfens bis hin zu raffinierten Panier-Alternativen mit Kräutern, Käse, Nüssen oder Cornflakes. Doch nicht nur die knusprige Hülle macht das Schnitzel zum Highlight – auch gefüllte Variationen mit Schinken, Käse oder Gemüse und köstliche Beilagen sorgen für Geschmackserlebnisse.

Information

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

Verfügbare Termine

16.01.2026 18:00, Zistersdorf

Ort	Zistersdorf
Beginn	16.01.2026 18:00
Ende	16.01.2026 22:00
Örtlichkeit	Gebäude der Volksschule, Im Meierhof, 2225 Zistersdorf
Information	Dagmar Weber, Tel 05 0259 40403, dagmar.weber@lk-noe.at, Dieser Termin ist VOLL. Keine Anmeldung mehr möglich !
Kursnummer	3-0091399
Trainer:in	Mag. Petra Kargl
Veranstalter	LFI Niederösterreich

17.01.2026 09:00, Zistersdorf

Ort	Zistersdorf
Beginn	17.01.2026 09:00
Ende	17.01.2026 13:00
Örtlichkeit	Gebäude der Volksschule, Im Meierhof, 2225 Zistersdorf
Information	Dagmar Weber, Tel 05 0259 40403, dagmar.weber@lk-noe.at
Kursnummer	3-0091405
Trainer:in	Mag. Petra Kargl
Veranstalter	LFI Niederösterreich