

Vielfältiges Gebäckskörperl

Der Duft nach frischem Gebäck macht glücklich und zaubert ein Lächeln ins Gesicht. Wie einfach Sie sich diesen Duft nach Hause holen können, erfahren Sie in diesem Seminar.

Mit dem richtigen Grundrezept, Tipps und Tricks bei der Verarbeitung und der Ideenvielfalt bei den pikanten Füllungen wird je nach Saison und Anlass künftig das richtige Gebäck serviert.

Ob gedreht, geknöpft oder geflochten - die verschiedenen Gebäcke sind nicht nur hübsch anzusehen, sondern schmecken auch besonders herzhaft.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	59,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

16.10.2026 16:00, Trieben

Ort	Trieben
Beginn	16.10.2026 16:00
Ende	16.10.2026 20:00
Örtlichkeit	VS Trieben, Triebener Bundesstraße 19, 8784 Trieben
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021594
Trainer:in	Corina Kohlbacher
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	16.10.2026, 16:00 - 20:00 Uhr

27.02.2027 14:00, Semriach

Ort	Semriach
Beginn	27.02.2027 14:00
Ende	27.02.2027 17:30
Örtlichkeit	MS Semriach, Schulstraße 25, 8102 Semriach
Information	Melanie Prandstätter, melanie.prandstaetter@lk-stmk.at, Anmeldung bei der Gemeindebäuerin Elisabeth Schinnerl 0664/9178086
Kursnummer	6-0021936
Trainer:in	Doris Wartbichler
Veranstalter	Regional-LFI Südweststeiermark