

Herbstgold auf dem Teller -

Kräftige Farben, warmer Duft und voller Herbstgeschmack – die vielfältigen Sorten des Speisekürbis zeigen in dieser Jahreszeit ihre ganze Vielfalt. Ob cremige Suppen, herzhafte Ofengerichte oder süße Backideen: Sein feines, leicht nussiges Aroma macht ihn zu einem der vielseitigsten Begleiter durch den Herbst und Winter.

Er lässt sich kochen, backen, pürieren oder rösten und bringt dabei stets eine besondere Wärme auf den Teller. So entstehen saisonale Gerichte von klassischen bis modernen Varianten.

Ein Angebot für alle, die den Herbst kulinarisch auskosten und neue Ideen rund um dieses vielseitige Gemüse entdecken möchten.

Inhalte:

Die bekanntesten Speisekürbisse und ihre Verwendung

- Zubereitung von verschiedenen Speisen (pikant bis süß)
- Verkostung beim gemeinsamen Essen
- Speisekürbisse als Dekoration/Tischdekoration

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	69,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze

Verfügbare Termine

15.10.2026 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	15.10.2026 17:00
Ende	15.10.2026 21:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021632
Trainer:in	Franziska Bauer
Veranstalter	LFI Steiermark