

Herbstgold auf dem Teller – Frische KochSchule Feldbach

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:	59,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

11.11.2026 17:00, Feldbach

Ort	Feldbach
Beginn	11.11.2026 17:00
Ende	11.11.2026 21:00
Örtlichkeit	Frische KochSchule Feldbach, Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach
Information	Magda Siegl, Tel +43 3152 2766 4328, magdalena.siegl@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021787
Trainer:in	Eva Zach
Veranstalter	LFI Steiermark