
Hausmannskost

Gutes aus Omas Küche - Essen wie damals!

Im idealen Fall beginnt Genuss bereits beim Kochen selbst. Mit der sorgfältigen Auswahl der Lebensmittel, beim Einkauf - genau hier beginnt das Vergnügen am Kochen.

Gut Ding braucht Weile, wussten schon unsere Großeltern. Deshalb darf manches etwas länger dauern, das ganze Schneiden, Hacken, Rühren und Köcheln, schließlich geht's um unser Essen. Im Grunde ist gute Küche gar nicht kompliziert. Mit den richtigen Grundlagen und ein paar bewährten Tricks kann jeder im Handumdrehen köstliche Gerichte zaubern. Mit einigen ausgewählten Rezepten, begeben wir uns hier auf eine kleine kulinarische Reise zurück an Omas Küchentisch.

Inhalt:

- Zubereitung eines 3 - Gänge Menüs
- Tipps und Tricks rund um Verbindung zwischen Hausmannskost und neuer Interpretation

Die Lebensmittelkosten sind nicht im Kurspreis inkludiert und werden beim Kurs vor Ort in bar kassiert.

Information

Kursdauer:	0 Einheiten
Kursbeitrag:	61,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

04.11.2025 18:30, Radstadt

Ort	Radstadt
Beginn	04.11.2025 18:30
Ende	04.11.2025 22:30
Örtlichkeit	Farnwangweg 5, 5550 Radstadt
Information	Anna Rehr, Tel 050 2595-3333, anna.rehr@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0012988
Trainer:in	Christine-Maria Kaswurm
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

13.01.2026 18:30, Radstadt

Ort	Radstadt
Beginn	13.01.2026 18:30
Ende	13.01.2026 22:30
Örtlichkeit	Farnwangweg 5, 5550 Radstadt
Information	Anna Rehr, Tel 050 2595-3333, anna.rehr@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013133
Trainer:in	Christine-Maria Kaswurm
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg