

## Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf

Sie haben Appetit auf schnelle Pfannen-, Wok- und „One-Pot“-Gerichte mit Pfiff? Sie lieben es unkompliziert, aber trotzdem nachhaltig und frisch zu kochen? Sie haben Lust auf kulinarische Abwechslung, von multikulti bis traditionell? Dann haben wir den richtigen Kochkurs für Sie. Gemeinsam setzen wir die Vielfalt der regionalen Zutaten wie Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Fisch, Fleisch u. v. m. in Kombination mit spannenden Zubereitungs- und Gewürzkombinationen perfekt in Szene. In Wok, Pfanne und Topf verschmelzen unsere regionalen Lebensmittel mit den Rezeptinspirationen und Gewürzen anderer Länder aufs Köstlichste.

Unser Motto: Kulinarische P(f)annenhilfe für jeden Gusto!

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

### Information

<b>Kursdauer:</b>	3,6 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	55,00 € exkl. Lebensmittelkosten
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
<b>Mitzubringen:</b>	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtücher, kleine Gefäße für Kostproben, wer eine Wok-Pfanne hat kann diese gerne mitbringen

### Verfügbare Termine

#### 29.04.2026 19:00, Saalfelden

Ort	Saalfelden
Beginn	29.04.2026 19:00
Ende	29.04.2026 22:00
Örtlichkeit	VS Saalfelden Bahnhof, Josef-Riedler-Straße 7, 5760 Saalfelden
Information	Anna Rehr, Tel +43 50 2595 3333, anna.rehr@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013142
Trainer:in	Edith Handl-Herzog
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg