

Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf

Du hast Appetit auf schnelle Pfannen-, Wok- und „One-Pot“-Gerichte mit Pfiff? Du liebst es unkompliziert, aber trotzdem nachhaltig und frisch zu kochen? Du hast Lust auf kulinarische Abwechslung, von multikulti bis traditionell? Dann haben wir den richtigen Kochkurs für dich. 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

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

Verfügbare Termine

25.09.2025 19:00, Saalfelden

Ort	Saalfelden
Beginn	25.09.2025 19:00
Ende	25.09.2025 22:00
Örtlichkeit	VS Saalfelden Bahnhof, Josef-Riedler-Straße 7, 5760 Saalfelden
Information	Anna Rehr, Tel 050 2595-3333, anna.rehr@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013138
Trainer:in	Edith Handl-Herzog
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg