

Die frische KochSchule®

Die frische KochSchule®

Kurstermine Feldbach 2016/2017

in der Bezirkskammer für
Land- und Forstwirtschaft Südoststeiermark
Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach
Ing. Magdalena Siegl: 0664/602596-4328
E-Mail: magdalena.siegl@lk-stmk.at
Anmeldung: Tel. 03152/2766-4336, Fr. Long

Aktuelle Informationen im Internet:
www.frischekochschule.at
<http://stmk.agrarnet.info/suedoststeiermark>



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Steiermärkische Landwirtschaftskammer
Für die Entwicklung des ländlichen
Raumes. Unser Umweltengagement in der
ländlichen Gegend.



Das Land
Steiermark



Grundkochschule

5 spannende Kochkurstage –
5 umfangreiche und köstliche Menüs

- Vorspeisen und kalte Gerichte
- Suppen und Suppeneinlagen
- Braten und Backen von Fleisch
- Nudelgerichte, Aufläufe, Gemüsespeisen, Fischgerichte als Hauptspeisen
- Süße und pikante Bäckereien und Desserts

Start: Do., 2. Februar 2017

weitere Do., 9., 16., 23. Februar und 2. März 2017

jeweils 17 bis 21 Uhr

Preis: € 150,- inkl. Rezeptmappe und Lebensmittel

Referentin: Ing. Barbara Zenz, SMB

Anmeldung bis 16.01.2017!

Brot und Gebäck – Tages-Backseminare

Bauernbrot: Mo., 21. November 2016

Vollkornbrot: Mo., 16. Jänner 2017

Innovatives Kleingebäck - süß und pikant:

Mo., 13. Februar 2017

jeweils 9 bis 16 Uhr

Preis: € 50,- inkl. Rezeptmappe und Lebensmittel

Referenten: Walter-Gerhard Sackl-Gutruf, Bäckermeister; Ing. Magdalena Siegl

Aus der regionalen Haubenküche

Steaks und braune Grundsaucen

Do., 15. September 2016

Spätherbst: Heimische Ente, Kürbis und Schwammerl

Do., 3. November 2016

Wir kochen unser Weihnachtsmenü 2016

Do., 15. Dezember 2016

Heimische Fische vom Filetieren bis zum Blau kochen, braten und pochieren

Do., 26. Jänner 2017

jeweils 17 bis 21 Uhr

Preis: € 60,- inkl. Rezeptmappe, Lebensmittel

Referent: Haubenkoch Raimund Pammer

Kulinarik-Kochseminare

Schlemmerhits für Kids

Sa., 27. August 2016, 9 bis 13 Uhr,
mit Maria Leßl, SMB, Preis: € 50,-/Paar

Zauberhafter Herbstgeschmack - Entdecke ihn in Apfel, Birne, Nuss und Co!

Sa., 17. September 2016, 9.30 bis 13 Uhr,
mit Maria Leßl, SMB, Preis: € 29,-
Kinderkochkurs von 8- 12 Jahre

Wildgerichte G'sund und G'schmackig

Mo., 14. November 2016 mit Ing. Barbara Zenz, SMB

Weihnachtsbäckerei - himmlisch köstlich

Di., 15. November 2016 mit Johanna Aust, SMB

Backen im Advent mit Kinder

Sa, 3. Dezember 2016, 9 bis 12.30 Uhr,
mit Maria Leßl, SMB, Preis: € 29,-
Kinderkochkurs von 8- 12 Jahre

Vollwertige schnelle Gerichte - ein geschmackliches Vergnügen

Fr., 13. Jänner 2017, mit Maria Leßl, SMB

Pikante Kuchen auf dem Blech - vielfältig, schnell und köstlich

Mo., 6. März 2017, mit Ing. Barbara Zenz, SMB

Polenta, Sterz und Schmarren, köstliches und traditionelles aus Getreide

Do., 9. März 2017 mit Maria Leßl, SMB

Lerne selbst Brot zu backen

Mo., 13. März 2017 mit Ing. Barbara Zenz, SMB,
Brotbotschafterin

Spargel - Genuss in vielen Variationen

Di., 25. April 2017, mit Maria Reicher, Spargelbäuerin

Frischer Frühlingsschmack für alle Sinne!

Sa., 29. April 2017, 9 bis 12.30 Uhr,
mit Maria Leßl, SMB, Preis: € 29,-
Kinderkochkurs 8 bis 12 Jahre

Kochen mit Blüten

Mi., 3. Mai 2017, mit Elisabeth Rauch, SMB,
Kräuterpädagogin

jeweils 17 bis 21 Uhr

Preis: € 50,- inkl. Rezeptmappe, Lebensmittel

Anmeldung 14 Tage vor Beginn erforderlich!