

## Aufzeichnung Cookinar: Der Geschmack des Frühlings - Bärlauch in der Küche

Erleben Sie die Magie des Frühlingswaldes in unserem einzigartigen Bärlauch-Cookinar. In diesem Kurs werden Sie in die faszinierende Welt des Bärlauchs eingeführt, einer der leckersten und vielseitigsten Wildpflanzen, die die Natur zu bieten hat. Unser erfahrener **Küchenchef Arnold Wigoschnig** wird Sie durch eine kulinarische Reise führen, bei der Sie lernen, wie Bärlauch zubereitet und in köstliche Gerichte verwandelt wird.

### **Was ist ein Cookinar?**

Cookinare sind spezielle Online-Kochkurse, die Live aus dem Kochstudio des LFI Kärntens übertragen werden. Die Kurse können bequem von zuhause aus über den Computer, Tablet oder Smartphone besucht und die Aufzeichnung anschließend jederzeit nochmals angeschaut werden. In jedem Cookinar wird Schritt für Schritt die Zubereitung verschiedener saisonaler Gerichte gezeigt und zudem alle wichtigen Fragen beantwortet. Die jeweiligen Rezeptblätter werden immer vor dem Cookinar zugesendet. Während Sie alles am Bildschirm verfolgen, können Sie sich bequem Notizen machen. Freuen Sie sich darauf!

---

## Information

<b>Kursdauer:</b>	2 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	20,00 € Teilnehmerbeitrag
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung

## Verfügbare Termine

### Onlinekurs

Örtlichkeit	<a href="https://e.lfi.at">https://e.lfi.at</a>
Information	Simone Zini, Tel 0463/5850-2517, <a href="mailto:simone.zini@lk-kaernten.at">simone.zini@lk-kaernten.at</a>
Trainer:in	Arnold Wigoschnig Andrea Katharina Wedenig
Veranstalter	LFI Kärnten Verein