

## Cookinar: Blütenreiche Sommerküche

*Tauche ein in die bunte Welt der essbaren Blüten und entdecke, wie du deine Sommerküche auf natürliche und kreative Weise bereichern kannst.*

Seminarbäuerin & Kräuterpädagogin Petra Miklautz zeigt dir, wie Wildkräuter und Blüten nicht nur Geschmack und Farbe in deine Gerichte bringen, sondern auch dein Wohlbefinden und deine Gesundheit unterstützen. Unter dem Motto „Nicht jäten und wegwerfen, sondern ernten und genießen!“ lernst du, wie aus scheinbarem Unkraut kleine kulinarische Schätze entstehen. Der Kurs inspiriert zu neuen Ideen, vermittelt Wissen über die Vielfalt der Blüten und zeigt, wie du Aroma, Duft und Farbe harmonisch in deine Sommergerichte integrieren kannst.

### 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.

Info: das abgebildete Foto ist ein Symbolbild und dient der Veranschaulichung!

### Eckdaten:

- **Termin:** Freitag, 26. Juni 2026, 14:00 - 15:30 Uhr
- **Ort:** Online via Zoom - Link wird per E-Mail zugesendet
- **Referentin:** Seminarbäuerin & Kräuterpädagogin Petra Miklautz
- **Kosten:** € 30,- pro Person

### Anmeldung:

beim LFI Kärnten

Tel.: 0463/5850-2500

E-Mail: [office@lfi-ktn.at](mailto:office@lfi-ktn.at)

oder direkt online über folgenden Link: [Anmeldung Cookinar: Blütenreiche Sommerküche](#)

### Information:

Simone Zini (LFI Kärnten)

Tel.: 0463/5850-2517

E-Mail: [simone.zini@lk-kaernten.at](mailto:simone.zini@lk-kaernten.at)