

Cookinar: Goldener Herbst - Desserts mit Birne, Kürbis & Karamell

Der Herbst ist die perfekte Zeit für süße Genüsse und in unserem Cookinar dreht sich alles um die aromatischen Highlights der Saison: Birne, Kürbis und Karamell. Gemeinsam mit Seminarbäuerin Monika Sohneg tauchst du ein in die Welt herbstlicher Desserts, lernst, wie man aus einfachen Zutaten raffinierte Kreationen zaubert, und bekommst viele Ideen, um deine Desserts geschmacklich und optisch zu veredeln. Die Referentin führt dich Schritt für Schritt durch den Prozess, gibt praktische Tipps und zeigt Inspirationen, die du direkt zu Hause umsetzen kannst. Ob du Lust hast, Neues auszuprobieren, Rezepte weiterzuentwickeln oder einfach gemütliche Herbststimmung zu genießen - dieser Kurs lädt dazu ein, den Herbst kulinarisch zu feiern.

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, 09. Oktober 2026, 18:30 - 20:00 Uhr
- **Ort:** Online via Zoom - Link wird per E-Mail zugesendet
- **Referentin:** Seminarbäuerin Monika Sohneg
- **Kosten:** € 30,- pro Person

Anmeldung:

beim LFI Kärnten

Tel.: 0463/5850-2500

E-Mail: office@lfi-ktn.at

oder direkt online über folgenden Link: [Anmeldung zum Cookinar: Goldener Herbst.](#)

Information:

Larissa Herrnhofer (LFI Kärnten)

Tel.: 0463/5850-2516

E-Mail: larissa.herrnhofer@lk-kaernten.at