Aufzeichnung 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 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. Während Sie alles am Bildschirm verfolgen, können Sie sich bequem Notizen machen. Freuen Sie sich darauf!

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

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Kärnten

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	20,00 € Teilnehmerbeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

Onlinekurs

Örtlichkeit	https://e.lfi.at
Information	Simone Zini-Thiele, Tel 0463/5850-2517, simone.zini@lk-kaernten.at
Trainer:in	Petra Angela Miklautz
Veranstalter	LFI Kärnten Verein