

Wein trifft Käse - ein Genussduo mit Charakter - Wenn edle Tropfen auf echte Kärntner Käsekunst treffen, ist Genuss garantiert!

Erleben Sie 5 ausgewählte Weine vom Weingut Sternberg der Familie Egger, harmonisch begleitet von den Spezialitäten zweier Käse-macher: Elisabeth Buchacher präsentiert den EU-geschützten Gailtaler Almkäse g.U., während Newcomer Elias Gradnitzer aus Feffernitz mit seinen feinen Schafskäse-Kreationen für genussvolle Überraschungen sorgt.

Freuen Sie sich auf spannende Geschmacks-kombinationen, regionale Qualität und einen genussvollen Nachmittag in besonderem Ambiente!

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	25,00 € Teilnehmerbeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	allen Freunden von bäuerlich erzeugten Wein- und Käsespezialitäten

Verfügbare Termine

31.10.2026 19:00, Wernberg

Ort	Wernberg
Beginn	31.10.2026 19:00
Ende	31.10.2026 21:30
Örtlichkeit	Weinbaubetrieb Sternberg, Feldweg 6, 9241 Wernberg
Information	Tanja Kogler, tanja.kogler@aon.at, BR Tanja Kogler, +43664/3341998
Kursnummer	2-0031254
Veranstalter	LFI Kärnten Verein