

Cookinare: Jahresabo 2024

Du willst schnell und einfach kochen lernen oder deine Kochkenntnisse erweitern?

Dann sind die sogenannten Cookinare genau das Richtige für Dich! Die Kurse können bequem von Zuhause aus über den Computer, das Tablet oder Smartphone besucht und die Aufzeichnung anschließend jederzeit nochmals angeschaut werden. In den speziellen Online-Kochkursen wird dir Schritt für Schritt die Zubereitung verschiedener saisonaler Gerichte gezeigt und zudem alle wichtigen Fragen beantwortet. Die jeweiligen Rezepte werden vor jedem Cookinar zugesendet. Natürlich gibt es auch Informationen zur Warenkunde und vor allem zahlreiche praktische Tipps, sodass die Zubereitung auch sicher gelingt. Gerne kannst du der Referentin auch Fragen stellen.

Aktion: Jahresabo 2024

mit **12 Live-Cookinaren** und **Videoaufzeichnungen** der bisherigen Cookinare um € 190,- statt € 380,-

Kosten je Cookinar bei Einzelbuchung: € 30,-

Kosten je Aufzeichnung bei Einzelbuchung: € 20,-

Termine, Themen & ReferentInnen der Live-Cookinare 2024:

- Dienstag, 16. Jänner 2024, 18:30 - 20:00 Uhr: **Bunte Brotvielfalt - für Anfänger:innen** (Seminarbäuerin Sylvia Schilcher)
- Donnerstag, 15. Feber 2024, 10:00 - 11:30 Uhr: **Kinderleichtes Ostergebäck für jede Altersgruppe** (Seminarbäuerin Sigrid Rainer gemeinsam mit ihrem Enkelkind)
- Freitag, 08. März 2024, 14:00 - 15:30 Uhr: **Hendl - fein und knusprig** (Seminarbäuerin Lisa-Marika Miksch)
- Freitag, 05. April 2024, 18:30 - 20:00 Uhr: **Der Geschmack des Frühlings - Bärlauch in der Küche** (Chefkoch Arnold Wigoschnig)
- Freitag, 12. April 2024, 14:00 - 15:30 Uhr: **Vielfältige Burger einmal anders** (Seminarbäuerin Sylvia Schilcher)
- Freitag, 03. Mai 2024, 14:00 - 15:30 Uhr: **Numberncake/Zahrentorte - der Hingucker am Geburtstagstisch** (Seminarbäuerin Magdalena Orasch)
- Freitag, 24. Mai 2024, 16:00 - 17:30 Uhr: **Bella Italia! Italienische Küche, die verzaubert!** (Anna Maria Pichler & Leonhard Georg Grünwalder)
- Donnerstag, 19. September 2024, 18:30 - 20:00 Uhr: **Nudelvariationen - die Kunst der handgemachten gefüllten Nudeln** (Chefkoch Arnold Wigoschnig)
- Dienstag, 01. Oktober 2024, 18:30 - 20:00 Uhr: **Raffinierte Knödelküche** (Seminarbäuerin Monika Sohneg)
- Dienstag, 05. November 2024, 18:30 - 20:00 Uhr: **Vitale Küche** (Seminarbäuerin Monika Sohneg)
- Donnerstag, 21. November 2024, 18:30 - 20:00 Uhr: **Tiroler Gaumenfreuden - Kiachl, Bladl & Co.** (Koch Regional - Andrea Planer)

-
- Freitag, 06. Dezember 2024, 14:00 - 15:30 Uhr: **Wir füllen unsere Keksdose** (Seminarbäuerin Sylvia Schilcher)

Information

Kursdauer: 12 Einheiten

Kursbeitrag: 190,00 € Frühbucherpreis 380,00 € Normalpreis

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine