

Cookinar: Tiroler Gaumenfreuden - Kiachl, Bladl & Co.

Du wolltest immer schon wissen was Tiroler Spezialitäten ausmachen und wie sie zubereitet werden?

In diesem kurzweiligen Cookinar lernst du wie die typischen Tiroler Köstlichkeiten wie Kiachl, Bladl, Kaspressknödel, Daumnidei (Erdäpfelpaunzen) und Co am besten gelingen können. Dazu gibt's viele Tipps und Tricks für daheim zum Nachkochen.

Und neugierig geworden? Wir freuen uns auf dich und deine Anmeldung.

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!

Eckdaten:

- **Termin:** Donnerstag, 21. November 2024, 18:30 - 20:00 Uhr
- **Ort:** Online via Zoom - der Link wird per E-Mail zugesendet
- **Referentin:** Andrea Planer - [Koch Regional mit Andrea](#)
- **Kosten:** € 30,- pro Person (Preis enthält das Live-Cookinar, Rezeptblatt und die Aufzeichnung, die jederzeit nachgeschaut werden kann)

Anmeldung

beim LFI Kärnten bis 21. November 2024

Tel.: 0463/5850-2500

E-Mail: office@lfi-ktn.at

oder direkt online über folgenden Link: [Cookinar: Tiroler Gaumenfreuden - Kiachl, Bladl & Co.](#)

Information:

Simone Zini (LFI Kärnten)

Tel.: 0463/5850-2517

E-Mail: simone.zini@lk-kaernten.at