

---

## Cookinar: Regional und raffiniert - Hadn als Geschmackserlebnis

Entdecke die Vielseitigkeit des Buchweizens! Tauche ein in die faszinierende Welt des Hadn und lass dich von der Kreativität und den Aromen dieser besonderen Zutat begeistern! In unserem Cookinar erfährst du von Chefkoch Arnold Wigoschnig und Andrea Wedenig, wie du Hadn in verschiedenen Rezepten vielseitig einsetzen kannst. Ob herzhaft oder süß, einfach oder raffiniert – entdecke, wie du mit regionalen Zutaten wunderbare Gerichte zaubern kannst. Lass dich inspirieren, neue Kombinationen auszuprobieren. Schalte ein und werde Teil dieses kulinarischen Abenteuers!

### ***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!

---

### Information

<b>Kursdauer:</b>	2 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	30,00 € Teilnehmerbeitrag
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung

### Verfügbare Termine

#### **24.04.2025 18:30, online**

Ort	online
Beginn	24.04.2025 18:30
Ende	24.04.2025 20:00
Örtlichkeit	Zoom, 9020 online
Information	Simone Zini, Tel 0463/5850-2517, simone.zini@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0028002
Trainer:in	Arnold Wigoschnig Andrea Katharina Wedenig
Veranstalter	LFI Kärnten Verein