

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.

Eckdaten:

- **Termin:** Donnerstag, 24. April 2025, 18:30 - 20:00 Uhr
- **Ort:** Online via Zoom - Link wird per E-Mail zugesendet
- **Referentin:** Chefkoch Arnold Wigoschnig & Andrea Wedenig (Bildungshaus Schloss Krastowitz)
- **Kosten:** € 30,- pro Person

Anmeldung:

beim LFI Kärnten

Tel.: 0463/5850-2500

E-Mail: office@lfi-ktn.at

oder direkt online über folgenden Link: [Anmeldung Cookinar: Hadn als Geschmackserlebnis](#)

Information:

Simone Zini (LFI Kärnten)

Tel.: 0463/5850-2517

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