

## Cookinar: Omas altbewährte Küche

*Erlebe die zeitlose Magie von Omas Küche – ganz bequem von zu Hause aus!*

In unserem Cookinar tauchst du ein in die Welt traditioneller Hausmannskost und lernst die Geheimnisse von Rezepten, die seit Generationen weitergegeben werden. Du wirst Schritt für Schritt begleitet, entdeckst praktische Tipps für die perfekte Zubereitung und bekommst Einblicke, wie kleine Tricks den großen Unterschied machen. Ob du nostalgische Klassiker neu entdecken oder die Kunst der traditionellen Küche erlernen möchtest, dieses Cookinar bringt dir den Geschmack echter Kindheitserinnerungen direkt in deine Küche.

### 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, 26. Februar 2026, 18:30 - 20:00 Uhr
- **Ort:** Online via Zoom - Link wird per E-Mail zugesendet
- **Referentin:** Küchenchef 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](mailto:office@lfi-ktn.at)

oder direkt online über folgenden Link: [Anmeldung Cookinar: Omas altbewährte Küche](#)

### Information:

Simone Zini (LFI Kärnten)

Tel.: 0463/5850-2517

E-Mail: [simone.zini@lk-kaernten.at](mailto:simone.zini@lk-kaernten.at)