Modular kochen – ein Vorrat, viele Möglichkeiten

Wie lassen sich mit wenigen Grundzutaten immer wieder neue, abwechslungsreiche Gerichte zaubern? Und wie kann ein gut organisierter Vorrat den Kochalltag erleichtern?

In diesem praxisnahen Kochworkshop zeigt Elke Schlederer-Oberhauser, wie Sie mit einem einfachen Baukastensystem flexibel und kreativ kochen können. Sie erfahren, welche Grundnahrungsmittel in keiner Vorratskammer fehlen sollten und wie sich Zutaten wie Reis, Erdäpfel, Hülsenfrüchte und Gemüse vielseitig einsetzen lassen.

Mit unterschiedlichen Gewürzen, Kräutern, Saucen und Beilagen entstehen daraus immer wieder neue Geschmackserlebnisse. Dabei lernen Sie, spontan mit dem zu kochen, was gerade vorhanden ist – saisonal, preiswert und ohne komplizierte Rezepte.

Freuen Sie sich auf einen genussvollen Kochabend mit vielen praktischen Ideen, die Sie ganz einfach zu Hause umsetzen können!

Kostenbeitrag für Lebensmittel: € 18,–

© 2026 - lfi.at

Ländliches Fortbildungs Institut

Kärnten

Information

Kursdauer:	4,5 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

09.04.2027 17:00, Klagenfurt am Wörthersee

Ort	Klagenfurt am Wörthersee
Beginn	09.04.2027 17:00
Ende	09.04.2027 21:00
Örtlichkeit	Schloss Krastowitz, Krastowitz 1, 9020 Klagenfurt am Wörthersee
Kursnummer	2-0031459
Trainer:in	Elke Schlederer-Oberhauser
Veranstalter	Schloss Krastowitz

© 2026 - lfi.at