LUNGAUER kochwerk

KURSPROGRAMM
WINTER / FRÜHJAHR 2024

www.lungauerkochwerk.at

Ohne Zucker durch die Fastenzeit

Wenn du auf Zucker verzichten möchtest, ist Süßes nicht tabu. Hier lernst du wie man süße Küchenträume mit gesunden Alternativen ersetzt

Referentin: Sarah Gahr – Keto-Expertin
Freitag, 16.02.2024 .:. 17.00 – 21.00 Uhr
Mittwoch, 21.02.2024 .:. 18.30 – 22.30 Uhr
Seminarküche der LFS Tamsweg
Kursbeitrag: € 45,-- exkl. Lebensmittel / pro Kursabend

Der Lungauer Eachtling – in seiner ganzen Vielfalt!

Der Lungauer Eachtling ist diesmal der Hauptdarsteller. Er tritt in verschiedensten Rollen auf, keineswegs nur als Beilage! Süß oder pikant und leicht nachzukochen!

Referentin: Katharina Stiegler – Köchin & Kochbuchautorin
Samstag, 02.03.2024 .:. 09.00 – 13.00 Uhr
Seminarküche der LFS-Tamsweg / Preberstrasse
Kursbeitrag: € 56,-- exkl. Lebensmittel

Der perfekte Teller

Wahrer Genuss entsteht, wenn Geschmack und Optik harmonieren. Nicht nur das Endergebnis auf dem Teller, sondern auch der Prozess der Zubereitung wird zu einem genussvollen Erlebnis. Gekocht werden Speisen in unterschiedlichen Farben, Formen und Texturen.

Referent: Haubenkoch Edgar Erlacher, Küchenchef der „Goldader" in Tamsweg
Montag, 19. 02. 2024 .:. 18.00 – 22.00 Uhr
Multi Augustinum in St. Margarethen
Kursbeitrag: € 56, -- exkl. Lebensmittel

Ich lade gern mir Gäste ein... Kochen mit Christian! 1. Termin

Gemeinsam kochen und genießen, mit Herz und Humor! Ein kulinarischer Abend in 4 Gängen! Gekocht wird ein abwechslungsreiches Menu mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und einer Nachspeisenvariation

Referent: Christian Wieland – Koch aus Leidenschaft
Freitag, 08.03.2024 .:. 18.00 – 22.00 Uhr
Seminarküche der LFS-Tamsweg / Preberstrasse
Kursbeitrag: € 56,-- exkl. Lebensmittel / pro Kursabend

Auch für Gruppen und Freundesrunden!

Ich lade gern mir Gäste ein... Kochen mit Christian! 2. Termin

Gemeinsam kochen und genießen, mit Herz und Humor! Ein kulinarischer Abend in 4 Gängen! Gekocht wird ein abwechslungsreiches Menu mit Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und einer Nachspeisenvariation

Referent: Christian Wieland – Koch aus Leidenschaft
Freitag, 15.03.2024 .:. 18.00 - 22.00 Uhr
Seminarküche der LFS-Tamsweg / Preberstrasse
Kursbeitrag: € 56,-- exkl. Lebensmittel / pro Kursabend

Auch für Gruppen und Freundesrunden!

Lungauer Grawierlacheier färben

Wir färben Ostereier mit Naturfarben, Kräuter und Blätter, so wie es schon unsere Großeltern gemacht haben.
Hast du glückliche Hühner zu Hause, dann bring auch deine eigenen Eier mit und nimm sie fertig gefärbt mit nach Hause!

Referentin: Maria Fuchsberger
Samstag, 23.03.2024 .:. 09.00 – 12.00 Uhr
Seminarküche der LFS-Tamsweg / Preberstrasse
Kursbeitrag: € 39,-- exkl. Lebensmittel und Material

LUNGAUER kochwerk

LUNGAUER kochwerk

KURSPROGRAMM
WINTER / FRÜHJAHR 2024

www.lungauerkochwerk.at

Brotbacken im Holzbackofen

Brotbacken im Holzofen ist und bleibt einzigartig! Beim Holzbackofen in Thomatal tauchen wir ein in die Geheimnisse des Brotbackens wie es früher war. Wir backen Flammkuchen, würzige Roggenbrote, Weizen- oder Dinkelbrote und Kleingebäck.

Referentin: Ing. Eva Maria Lipp - Brot Sommelière
Dienstag, 09.04.2024 .:. 09.00 – 16.00 Uhr
Holzbackofen in Thomatal / Gruben
Kursbeitrag -**ganzer Tag**: € 130,--exkl. Lebensmittel

Die Zeit schafft die besten Brote

Diese erzielt man mit längerer Teigführung und verschiedenen Sauerteigen, sowie mit Koch- und Brühstücken. Wir backen kräftige, würzige Roggenbrote, luftig leichte Weizen- oder Dinkelbrote, sowie Kleingebäck!

Referentin: Ing. Eva Maria Lipp – Brot Sommelière
Mittwoch, 10.04.2024 .:. 09.00 – 16.00 Uhr
Rossbacherhof / Keusching.
Kursbeitrag, **ganzer Tag**: € 130,-- exkl. Lebensmittel

Pizza & Quiche

Was koch ich heute? Wie wäre es mit Pizza oder Quiche in verschiedenen Variationen! Italienisch, Lungauerisch oder mit südafrikanischem Touch!

Referent: Martin Kobald Vize Präsident d. Weltverband der Köche!
Samstag, 20.04.2024 .:. 09.00 – 13.00 Uhr
Seminarküche der LFS-Tamsweg / Preberstrasse.
Kursbeitrag: € 56,-- exkl. Lebensmittel

Die 2 Sommelier(è)s – Käse & Bier – Präsentation

Präsentation der Lungauer Käsevielfalt, dazu wird Bier aus dem Lungau und dem Rest der Welt vorgestellt und eingeschenkt.

Referentin: FL Anna Bauer Käse Sommelière
Referent: Christian Mauser Biersommelier
Freitag, 03.05.2024 .:. 19.00 – 22.00 Uhr
Gästehaus Mauser-Mühltaler in Mauterndorf
Kursbeitrag: € 48,--

Lust auf Spargel? Was wäre der Frühling ohne Spargel?

Von klassisch und altbewährt bis zu jungen und modernen Kreationen! Spargel kann so viel!

Referentin: Katharina Stiegler – Köchin & Kochbuchautorin
Samstag, 04.05.2024 .:. 09.00 – 13.00 Uhr
Seminarküche der LFS-Tamsweg / Preberstrasse.
Kursbeitrag: €52,-- exkl. Lebensmittel

Kinder backen eine Muttertagstorte

Mit Hilfe eines älteren Familienmitgliedes (Papa, Opa, Schwester ...) backen wir eine Überraschungstorte. Kinder über 10 Jahren können gerne allein kommen.

Referentin: FL Birgit Brugger
Samstag, 11.05.2024 .:. 08.30 – 12.30 Uhr
Multi Augustinum St. Margarethen

Kursbeitrag: € 45,-- exkl. Lebensmittel

GLEICH ANMELDEN UNTER

www.lungauerkochwerk.at, info@lungauerkochwerk.at
+43 (0)664 750 48 599

LUNGAUER speis
lfs tamsweg
COOP SHOPPING CENTER
UNESCO BIOSPHÄRENPARK Salzburger Lungau
SalzburgMilch
multiaugustinum
Raiffeisenbank Lungau
lk landwirtschaftskammer salzburg
LUNGAUER kochwerk