



©pixaby.com

STRUDELKÜCHE

Lass dich kulinarisch einwickeln

Strudel gibt's zwar auf der ganzen Welt, aber nirgendwo ist die Strudelküche so vielfältig und köstlich wie in Österreich.

Der Kreativität bei Hüllen und vor allem Füllen sind kaum Grenzen gesetzt, somit kann der Strudel von der Vorspeise bis zur Nachspeise serviert werden.

Seminarbäuerin Verena Glawogger greift unter anderem die regionaltypischen Strudelspezialitäten, wie den traditionellen Suppenstrudel aus Stiwoll oder St. Bartholomä auf.

Neben Basisrezepturen für diverse Strudelhüllen lernen wir, wie man Strudelteig selber auszieht, probieren die köstliche Vielfalt an regionalen, pfiffigen Füllvarianten und bekommen viele Tipps für die Strudelküche daheim.

Lass dich von der heimischen Strudelküche "kulinarisch einwickeln" und werde selbst zum Strudelprofi.

REGIONAL LFI SÜDWESTSTEIERMARKE

ZEIT UND ORT

- 🕒 Sa., 16. Sep. 2023, 09:00 bis 12:30 Uhr
- 📍 MS Hitzendorf
Hitzendorf 120, 8151 Hitzendorf

KOSTEN (vor Ort zu bezahlen)

€ 28,00 TN-Beitrag inkl. Unterlagen, exkl. Lebensmittel

Teilnehmer aus den Regionen Hitzendorf, St. Bartholomä, St. Oswald und Stiwoll erhalten eine Förderung von 15,00 € aus den Mitteln des Klima- und Energiefonds.

REFERENT

Verena Glawogger, Seminarbäuerin

MITZUBRINGEN

Schürze, Behälter fürs mit nach Hause nehmen der Kostproben

ANMELDUNG

Bei der Gemeindebäuerin Helga Zötsch

T 0664 / 55 33 080

IN KOOPERATION MIT