

Cookinar: Grüne Energie - Kochen mit den ersten Frühlingskräutern

Der Winter ist vorbei und der Frühling bringt neue Leichtigkeit!

In diesem Cookinar zeigt dir Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin Petra Miklautz, wie du aus jungen Frühlingskräutern frische, aromatische Gerichte kreierst. Die „ersten jungen Wilden“ schenken natürliche Energie und unterstützen dabei, den Körper sanft aus dem Winterschlaf zu wecken. Du erfährst, wie Kräuter harmonisch kombiniert werden, was bei der Verarbeitung wichtig ist und wie du mit wenigen, einfachen Zutaten leichte und nährnde Frühlingsküche auf den Teller zauberst. Ein idealer Einstieg, um den Frühling genussvoll willkommen zu heißen.

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.

Info: das abgebildete Foto ist ein Symbolbild und dient der Veranschaulichung!

Eckdaten:

- **Termin:** Dienstag, 28. April 2026, 18:30 - 20:00 Uhr
- **Ort:** Online via Zoom - Link wird per E-Mail zugesendet
- **Referentin:** Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin Petra Miklautz
- **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: Grüne Energie - Kochen mit den ersten Frühlingskräutern](#)

Information:

Simone Zini (LFI Kärnten)

Tel.: 0463/5850-2517

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