Strudel aus eigener Hand

Willkommen in der Welt des Strudels – hausgemacht und vollgepackt mit den besten Zutaten aus der Tiroler Landwirtschaft! In diesem Kurs zeigt Ihnen Seminarbäuerin Andrea Planer, wie Sie köstliche Strudelkreationen zubereiten – vom Topfen-Sauerrahm-Strudel bis hin zu Varianten wie Kürbisstrudel, Birnenstrudel und vielem mehr. Andrea setzt in ihren Strudeln auf die Frische und Qualität von regionalen Produkten: Die Fruchtfüllungen stammen aus der heimischen Landwirtschaft und der Strudelteig wird nach traditioneller Art selbstgezogen – mit Zutaten, die direkt aus der Tiroler Region kommen. So erfahren Sie, wie vielfältig die Tiroler Produkte in süßen und herzhaften Strudeln zur Geltung kommen können.
In diesem Kurs lernen Sie nicht nur, wie Sie den perfekten Strudelteig zubereiten, sondern auch, wie Sie mit den besten saisonalen Früchten und Kräutern aus der Region kreative Füllungen zaubern können. Entdecken Sie die Kunst des Strudelbackens und lassen Sie sich von der Vielfalt und dem unverwechselbaren Geschmack der Tiroler Küche inspirieren!
Auf Anfrage ist die Veranstaltung auch für geschlossene Gesellschaften buchbar.

Bei Stornierungen innerhalb der letzten 7 Werktage vor Kursbeginn behält sich das LFI die Vorschreibung einer Stornogebühr in der Höhe von 50 % des ungeförderten Teilnahmebeitrages vor. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen, Krankheit, Abbruch oder bei einseitiger Beendigung wird der gesamte Teilnahmebeitrag in Rechnung gestellt.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	85,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Für Strudel-Liebhaber:innen, Genussfreunde und Heimatköch:innen

Verfügbare Termine