

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 Adelheid Gschösser, wie Sie köstliche Strudelkreationen zubereiten – vom Topfen-Sauerrahm-Strudel bis hin zu Varianten wie Kürbisstrudel, Birnenstrudel und vielem mehr.

Adelheid 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.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	95,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Für Strudel-Liebhaber:innen, Genussfreunde und Heimatköch:innen

Verfügbare Termine

22.10.2025 18:30, Innsbruck

Ort	Innsbruck
Beginn	22.10.2025 18:30
Ende	22.10.2025 21:00
Örtlichkeit	Genusswerk Tirol, Ing.-Etzel-Straße 81 - 82, 6020 Innsbruck
Information	LFI-Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111E: lfi-kundenservice@lk-tirol.at;(Die Rechnung wird per Mail kurz vor der Veranstaltung verschickt.)
Kursnummer	7-1004151
Trainer:in	Adelheid Gschösser
Veranstalter	LFI Tirol LFI Veranstaltungen