



Knödel, Schlutzer & Co.

Kochkurs im Hofschank Weger

Hast du Lust, ein paar Rezepte aus der Südtiroler Küche an einem Abend zu lernen? Entdecke alle Geheimnisse der Zubereitung typischer Südtiroler Gerichte und genieße die einfache und authentische Art eines erfahrenen Kochs in ländlicher Atmosphäre. Harald Eder zeigt euch, wie man Pustertaler Schlutzkrapfen, Knödel, Kartoffelblattln, Südtiroler Apfelstrudel und vieles mehr zubereitet.

WO UND WER

Der Hofschank Weger ist ein neuer und typischer Hofschank im mittleren Etschtal. Hier kocht Harald Eder, er ist Koch und Bauer und bringt seinen Gästen die traditionelle Südtiroler Küche näher. Seine große Leidenschaft fürs Kochen und seine langjährige Erfahrung als Koch in Südtirol und im Ausland haben ihn dazu bewogen, einen eigenen Hofschank zu eröffnen. Seit 2014 baut er auf seinen Wiesen Äpfel und Wein an und kocht abends für alle, die seine traditionelle und regionale Küche kennenlernen möchten.

WANN

Termine: 18.10.2024 | 19.10.2024 | 25.10.2024 | 26.10.2024
Ab 18 Uhr

KOSTEN

80 € pro Person. Am Ende des Kurses werden die zubereiteten Gerichte gemeinsam verspeist. Getränke inklusive.

Mind. 8 Pers. / Max. 14 Pers.

Anmeldungen:

Hofschank Weger, Weingartenweg 23, Andrian: T. +39 333 447 3112 whatsapp
Tourismusverein Andrian: T. +39 0471 510100