Österr. Post AG Info.Mail Entgelt bezahlt

Kohr-Café

Knödeln wir uns zusammen

und begeben wir uns gemeinsam auf eine geschichtliche und kulinarische Spurensuche

Freitag 01.08. 2025

Museum Bramberg
Weichseldorf 147, 5733 Bramberg
10: 00-12:00 Uhr

Referentinnen:
Dipl.-Päd. **Margit Brauneder, MAS**
und Dipl.-Päd. **Waltraud Galle**

Restelverwertung einfach und kostengünstig. Entdecken Sie neue Varianten mit Fleisch oder vegetarisch. **„Knödelig guat“**, ressourcenschonend und ein Blick in die Geschichte der Esskultur stehen am Programm.

Impressum: Verein TAURISKA/Leopold Kohr®-Akademie, Tel.: +43 664 520 5203, www.tauriska.at
Fotos: © Museum Bramberg, TAURISKA, Theresa Sommerbichler

Mit der Teilnahme an der Veranstaltung stimmen Sie der Anfertigung von Fotos, Ton- und Filmaufnahmen sowie deren Veröffentlichung zu,

LAND SALZBURG · Bundesministerium Kunst, Kultur, öffentlicher Dienst und Sport · Marktgemeinde Neukirchen am Großvenediger · Wildkogel Ski Arena · fritzenwallner | gandler · Smaragdregion Bramberg am Wildkogel · Europäische Textilakademie Accademia Tessile Europea European Textile Academy · Obstpresse Bramberg am Wildkogel · TAURISKA Kultur.Regional.Entwicklung

Knödeln wir uns zusammen – und begeben wir uns gemeinsam auf eine geschichtliche und kulinarische Spurensuche

Knödel sind im wahrsten Sinne des Wortes eine kulinarische Delikatesse. Ob als Beilage, Hauptgericht oder Dessert – sie sind immer eine gute Wahl. Und das Beste daran: Reste können hervorragend wiederverwendet werden. Sei es eine köstliche gebratene Knödelpfanne, ein süßer Knödelauflauf oder eine herzhafte Knödelsuppe. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Die Möglichkeiten sind endlos und das Ergebnis ist immer köstlich.

Margit Brauneder (l.) verfügt über umfangreiche Erfahrung als Ernährungspädagogin und TEH-Praktikerin. Sie war lange Zeit Fachvorständin an der HBLW Saalfelden und hat dort innovative Projekte geleitet. Zusätzlich zu ihrer praktischen Arbeit hat sie den Universitätslehrgang Gastrosophische Wissenschaften in Salzburg absolviert.

Waltraud Galle (r.) war bis 2021 Ernährungspädagogin an der HBLW Saalfelden und Projektleiterin der Fairtrade School. Ihr war und ist die Vermittlung und Verknüpfung von Ernährungstheorie und Ernährungspraxis ein besonderes Anliegen. Außerdem hat sie das Pädagogenmodul zur TEH-Praktikerin absolviert.

Museum Bramberg
Weichseldorf 27 | 5733 Bramberg | Austria
info@museumbramberg.at
+43 (0) 6566 7678
+43 (0) 664 4206180
https://www.museumbramberg.at

Kooperation mit MUSEUM BRAMBERG Mensch und Kultur | TOURISMUSSCHULEN SALZBURG | historische esskultur österreich