

DIE NEUEN KURSTHEMEN 2017/2018

GEMÜSE FERMENTIEREN (3329F)

Sauerkraut, Kimchi & Co selber machen



Gemüse durch Milchsäuregärung haltbar zu machen, ist wieder voll im Trend! Denn diese Methode ist einfach, natürlich und praktisch in jedem Haushalt möglich. Fermentiertes Gemüse ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen, Enzymen, Probiotika – es ist besser verdaulich, lange haltbar, frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen und besticht durch natürliche Aromen-Vielfalt.

FESTTAGSBRATEN – GENIESSEN WIE DAMALS (3334F)



Knuspriger Schweinsbraten, Kalbsbrust mit Semmelfülle, würziges Brathendl und andere Bratenklassiker sind für viele der Inbegriff von Sonntagessen. Braten ist ein ideales Gericht, wenn viele Gäste zusammenkommen, um gemeinsam zu genießen und zu feiern. In unserem Praxisseminar gibt es köstliche Bratenrezepte und viele hilfreiche Tipps vom Fleischeinkauf, Beilagenempfehlungen bis hin zur Kunst des Bratens, dass das Fleisch zart und saftig auf den Tisch kommt.

INFORMATIONEN & ANMELDUNG

Nehmen Sie zur Veranstaltung eine Kochschürze, bequeme Schuhe, Schreibmaterial und Behältnisse für etwaige Kostproben mit.

TEILNAHMEBEITRAG PRO PERSON:

Kurse für Erwachsene: 18,- inkl. Unterlagen
Kurse für Kinder und Jugendliche: 10,- inkl. Unterlagen.
Der Kursbeitrag ist exkl. Lebensmittelkosten und wird bei der Veranstaltung bar kassiert.

ANMELDUNG:

Ländliches Fortbildungsinstitut der LK Oberösterreich

Auf der Gugl 3, 4021 Linz
T 050/6902-1500 | F DW 91500 | E info@lfi-ooe.at
www.seminarbaeuerinnen-ooe.at | ooe.lfi.at

LFI WUNSCHKURS:

Auf Anfrage organisieren wir gerne für eine geschlossene Gruppe außerhalb der Terminplanung eigene Termine.

Kontaktieren Sie uns:

Landwirtschaftskammer OÖ

BBK Eferding, Christina Hofer, Bed.
T 050/6902-3521
E bk-ef@lk-ooe.at
ooe.lfi.at

„GUT LEBEN LERNEN“ GRATIS anfordern



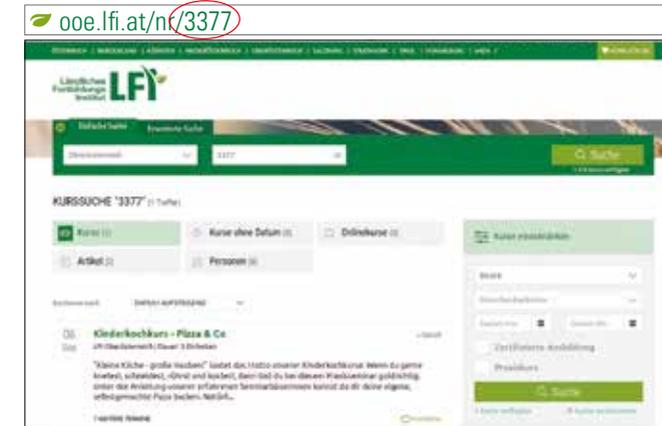
Viele Talente, Interessen und Leidenschaften keimen unter der Oberfläche. Machen Sie mehr draus und wachsen Sie über sich hinaus. Wie das mit Freude und mit allen Sinnen gelingen kann, erfahren Sie in unseren sorgfältig ausgewählten Workshops und Kursen.

www.gutlebenlernen.at

Lk Landwirtschaftskammer Oberösterreich

ONLINE-KURSSUCHE

Durch Eingabe der vierstelligen Kursnummer (z. B. ooe.lfi.at/nr/3377) kann die Veranstaltungsinformation direkt aufgerufen werden:



gedruckt auf PEFC Papier
adprico.at

SEMINAR
BÄUER
INNEN

KONTAKT

Landwirtschaftskammer OÖ
BBK Eferding
Christina Hofer, Bed.
T 050/6902-3521
E bk-ef@lk-ooe.at
ooe.lfi.at

KOCHKURSE

SEMINARBÄUERINNEN

BEZIRK EFERDING

TERMINE 2017/18

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



V7/2017

© Johanna Mühlbauer - Fotolia.com

SEMINARBÄUERINNEN – BOTSCHAFTERINNEN REGIONALER LEBENSMITTEL

Zertifizierte Seminarbäuerinnen vermitteln wie wertvoll unsere heimischen Lebensmittel sind und verarbeiten diese in den über 30 verschiedenen Kochkursen zu köstlichen Gerichten. Sie sind Botschafterinnen der heimischen Landwirtschaft. Das Interesse am Kochen und zum Selbermachen boomt.



Die Termine für die aktuelle Bildungssaison sowie Details zu den Kochkursen finden Sie auf der Webseite www.seminarbaeuerinnen-ooe.at oder im LFI-Bildungsprogramm, das wir gerne kostenlos an Sie übermitteln.

TERMINE 2017/2018

Krapfen, Affen & Co 3322F

Seminarbäuerin: Martina Sallaberger
NMS Eferding Nord: Mi 17.1.2018, 19.00 - 22.00
NMS Eferding Nord: Fr 26.1.2018, 19.00 - 22.00

Wintergemüseküche – Genuss und Vielfalt aus der Region 3325F

Seminarbäuerin: Bettina Hinterberger
BBK Eferding: Fr 17.11.2017, 19.00 - 22.00

Milchprodukte für den Hausgebrauch – ganz einfach selber machen 3327F

Seminarbäuerin: Martina Sallaberger
NMS Prambachkirchen: Di 27.2.2018, 19.00 - 22.00

Frühlingswildkräuter in der Küche 3328F

Seminarbäuerin: Erika Kerbl
FS Mistelbach: Di 17.4.2018, 14.00 - 17.00
FS Mistelbach: Di 17.4.2018, 18.00 - 21.00

Gemüse fermentieren 3329F

Seminarbäuerin: Martina Sallaberger
BBK Eferding: Fr 29.9.2017, 19.00 - 22.00
BBK Eferding: Sa 30.9.2017, 10.00 - 13.00

Küchenfertiges Zerlegen von Schweinefleisch – Praxiskurs 3332F

Trainer: Josef Auinger
FS Waizenkirchen: Fr 9.2.2018, 9.00 - 17.00

Fischköstlichkeiten – F(r)isch auf den Tisch 3333F

Seminarbäuerin: Martina Sallaberger
BBK Eferding: Di 17.10.2017, 19.00 - 22.00

Festtagsbraten – Genießen wie damals 3334F

Seminarbäuerin: Bettina Hinterberger
BBK Eferding: Fr 1.12.2017, 19.00 - 22.00

Delikatessgemüse Spargel 3344F

Seminarbäuerin: Carola Neulinger
NMS Eferding Nord: Fr 4.5.2018, 19.00 - 22.00
NMS Hartkirchen: Di 22.5.2018, 9.30 - 12.30

Erdäpfelküche 3348F

Seminarbäuerin: Martina Sallaberger
BBK Eferding: Mo 9.10.2017, 19.00 - 22.00

Genial, vital – regionale Wohlfühlküche aus der Pfanne/dem Wok 3351F

Seminarbäuerin: Martina Sallaberger
BBK Eferding: Sa 11.11.2017, 9.30 - 12.30

Lebkuchen und Vollwertbäckerei – schmackhafte Rezepte für (vor)weihnachtliche Stimmung 3357F

Seminarbäuerin: Martina Sallaberger
BBK Eferding: Mi 15.11.2017, 19.00 - 22.00

Raffinierte Getreideküche – wertvoll, modern, köstlich 3360F

Seminarbäuerin: Bettina Hinterberger
NMS Prambachkirchen: Di 6.2.2018, 19.00 - 22.00

Duftendes Brot und Gebäck – ganz einfach selber machen 3364F

Seminarbäuerin: Carola Neulinger
BBK Eferding: Di 7.11.2017, 19.00 - 22.00

Spezialbrote & Kleingebäck 3365F

Seminarbäuerin: Carola Neulinger
NMS Hartkirchen: Fr 16.3.2018, 19.00 - 22.00

Kinderkochkurs – Weihnachtsbackstube 3379F

Seminarbäuerin: Bettina Hinterberger
BBK Eferding: Fr 8.12.2017, 9.00 - 12.00

Wild auf Wild 3383F

Seminarbäuerin: Bernadette Watzenböck
BBK Eferding: Mi 25.10.2017, 19.00 - 22.00

Kinderkochkurs – Osterbackstube 3399F

Seminarbäuerin: Bettina Hinterberger
NMS Eferding Nord: Mo 26.3.2018, 9.00 - 12.00

SEMINARBÄUERINNEN IN EFERDING



BETTINA HINTERBERGER
T 0664/75088122 | E bettina.hinterberger@drei.at
Festtagsbraten – Genießen wie damals, Wintergemüseküche, Raffinierte Getreideküche, Kinderkochkurse und Workshops für Schulen



CAROLA NEULINGER
T 0650/3149080 | E neulinger1@aon.at
Brot und Delikatessgemüse Spargel



MARTINA SALLABERGER
T 0699/12063164 | E biskuit@gmx.at
Gemüse fermentieren, Erdäpfelküche, Fischköstlichkeiten, Wok, Krapfen & Co, Milchprodukte ganz einfach selber machen, Lebkuchen und Vollwertbäckerei, Genuss gelöffelt – Köstliches aus der Suppenküche, Käseseminar, Junge Küche für pffiffige Leute, Flotte Partysnacks, Raffinierte Knödelküche, Versuchen aus der Strudelküche

© Portraitfotos: Volker Weibhold



© Quade - Fotolia.com

