

Seminarbäuerinnen in Braunau

Für Anfragen und Informationen zu den Seminarbäuerinnen-Kursen steht die Beraterin der Bezirksbauernkammer gerne zur Verfügung.

Lea Brunner

Beraterin Konsumenteninformation

Landwirtschaftskammer Braunau

E-Mail: lea.brunner@lk-ooe.at

Telefon: +43 50 6902 3426

Christine Berer

Seminarbäuerin aus Aspach (Bezirk Braunau)

Ich stehe als aktive Bäuerin und landwirtschaftliche Meisterin voll und ganz hinter den heimischen Lebensmitteln und möchte den Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmern mein Wissen möglichst praxisnah übermitteln.

T 0664/73058939

E christine.berer@aon.at

Folgende Kurse bietet Christine an:

- Duftendes Brot und Gebäck
- Gebildbrote und Brauchtumsgebäck
- Spezialbrote und Kleingebäck
- Erdäpfelküche
- Gemüse fermentieren
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Veronika Brudl

Seminarbäuerin aus Lochen (Bezirk Braunau)

"Kochen und Backen" ist meine größte Leidenschaft.

Ich möchte den Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmern zeigen, wie einfach und köstlich es ist, selbst zu kochen. Außerdem möchte ich ihnen den Wert von heimischen Lebensmitteln verdeutlichen.

T 0650/3131180

E veronika.brudl@gmail.com

Folgende Kurse bietet Veronika an:

- Duftendes Brot und Gebäck
- Spezialbrote und Kleingebäck
- Krapfen, Affen und Co,
- Kekse und selbstgemachte Naschereien,
- Hausmannskost - Ruck Zuck gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf!
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Elfriede Fuchs

Seminarbäuerin aus Moosdorf (Bezirk Braunau)

Als Bio-Seminarbäuerin weiß ich, wo gute Lebensmittel herkommen, wie sie verarbeitet werden und wie man köstliche Gerichte zubereitet. Am liebsten arbeite ich mit Kindern zusammen, da es mir Freude macht, ihnen neues Wissen zu übermitteln.

T 0676/821270412

E hofladen.fuchs@gmx.at

Folgende Kurse bietet Elfriede an:

- Duftendes Brot und Gebäck
- Gebäckbrote und Brauchtumsgebäck
- Guglhupfprachtstücke
- Spezialbrote und Kleingebäck
- Klassiker aus der Rindfleischküche
- Altbewährte Hausmittel
- Versuchungen aus der Strudelküche
- Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf
- Raffinierte Knödelküche
- Erdäpfelküche
- Fischköstlichkeiten
- Krapfen, Affen und Co
- Raffinierte Getreideküche
- Milchprodukte selber machen

- Gemüse fermentieren
- Festtagsbraten - genießen wie damals
- Smart gekocht
- Kekse und selbstgemachte Naschereien
- Hausmannskost - Ruck Zuck gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Wurstwerkstatt
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Gabriele Russinger

Seminarbäuerin aus Neukirchen an der Enknach (Bezirk Braunau)

Auch als Vollzeit-Bio-Bäuerin mit dem Schwerpunkt Schweinemast und Anbieterin von Schule am Bauernhof nehme ich mir dennoch Zeit, mich als Seminarbäuerin mit Kindern zu beschäftigen. Es ist mir wichtig, deren Ansichten zu heimischen Lebensmitteln zu stärken.

T 0676/821 260 262

E gabi.russinger@gmx.at

Folgende Kurse bietet Gabriele an:

- Fischköstlichkeiten
- Guglhupfprachtstücke
- Wintergemüseküche
- Raffinierte Getreideküche
- Milchprodukte selber machen
- Festtagsbraten - genießen wie damals
- Smart gekocht
- Spezialbrote und Kleingebäck
- Kekse und selbstgemachte Naschereien
- Hausmannskost - Ruck Zuck gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf!
- Köstliche Brunchideen
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Alexandra Weissenbacher

Seminarbäuerin aus Neukirchen an der Enknach (Bezirk Braunau)

Als Seminarbäuerin möchte ich den Leuten die Freude und den Respekt an gesunden, regionalen Lebensmitteln wieder nahebringen und dass dies nicht so viel Zeit beansprucht, wie oft angenommen.

T 0664/73442512

E wagyu-lengfelden@gmx.at

Folgende Kurse bietet Alexandra an:

- Duftendes Brot und Gebäck
- Fischköstlichkeiten
- Guglhupfprachtstücke
- Milchprodukte selber machen
- Wurstwerkstatt
- Kinderkochkurse und Schulworkshops