Seminarbäuerinnen in Linz Urfahr

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

Lisa Hammer
Beraterin Konsumenteninformation, Beraterin Betrieb und Unternehmen
Landwirtschaftskammer Linz Urfahr
E-Mail: lisa.hammer@lk-ooe.at
Telefon: +43 50 6902 4022

Mag. Wilbirg Benischek (derzeit in Pause)

Seminarbäuerin aus St. Florian (Bezirk Linz)

"Lebe die Jahreszeiten, wie sie kommen, atme ihren Duft, trinke ihre Getränke, schmecke ihre Früchte und überlasse dich ihren Einflüssen." (Henry David Thoreau) Unsere Landwirtschaft produziert eine Fülle von Köstlichkeiten und die Natur bietet wertvolle wilde Schätze dazu. Ich freue mich auf ein gemeinsames Kochen und Verarbeiten von gesunden bäuerlichen Lebensmitteln nach bewährten Rezepten im natürlichen Jahreskreislauf.Als Kräuterpädagogin gibt es auch viele Tipps rund um die Geheimnisse der heimischen Willdpflanzen. Seminarbäuerin, Kräuterexpertin, Kräutermanufaktur und Workshops am Hof www.kräuterparadies.net

T 07224/4535
E w.benischek@aon.at

Folgende Kurse bietet Wilbirg an:

- Frühlingswildkräuter in der Küche
- Gemüse fermentieren
- Smart gekocht
- Hausmannskost - Ruck Zuck gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf!
- Köstliche Brunchideen
- Kinderkochkurse

Gabriele Kammerhuber

Seminarbäuerin aus St. Valentin

Frisch gekocht mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln - so schmeckt´s mir einfach am Besten!
Kochen weckt Kreativität, bereitet Genuss und verbindet. Andere Menschen dafür zu begeistern, ist meine Leidenschaft und Herausforderung! Als Kräuterpädagogin gebe ich auch gerne mein Wissen an Interessierte weiter.
Ich habe große Freude an der Arbeit mit Menschen - besonders mit Kindern und Jugendlichen.

T 0664/4019990
E office@kammerhuber.at

Folgende Kurse bietet Gabriele an:

- Wildkräuterküche
- Smart gekocht
- Kekse und selbstgemachte Naschereien
- Hausmannskost - Ruck Zuck gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf!
- Köstliche Brunchideen
- Kinderkochkurse

Magdalena Mehringer, Mst.in

Seminarbäuerin aus Gallneukirchen (Bezirk Urfahr)

Mit Freude, Kompetenz und Fachwissen darf ich als Lebensmittelproduzentin über die wertvollen Inhaltsstoffe der bäuerlichen Produkte Auskunft geben.
In praktischen Kursen werde ich die Zubereitung heimischer Lebensmittel näherbringen und die Grundsätze einer ausgewogenen, vollwertigen Ernährung mit Genuss vermitteln.
Mit Stolz und Verantwortung pflege ich das Image für unsere heimische Landwirtschaft. Ich freue mich auf viele nette und fruchtbare Gespräche.

T 0681/81966336
E magdalena.mehringer@gmail.com

Folgende Kurse bietet Magdalena an:

- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen
- Fischköstlichkeiten
- Gebildbrote und Brauchtumsgebäck

- Gemüse fermentieren
- Guglhupfprachtstücke
- Hausmannskost - Ruck Zuck gekocht
- Kekse und selbstgemachte Naschereien
- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf!
- Krapfen, Affen & Co
- Raffinierte Knödelküche
- Smart gekocht
- Spezialbrote und Kleingebäck
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Wildkräuterküche
- Wurstwerkstatt
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Barbara Strasser

Seminarbäuerin aus Niederneukirchen (Bezirk Linz)

Ich bewirtschafte einen biologischen Ackerbaubetrieb. Getreide ist meine große Leidenschaft. Unser Motto lautet: Vom Feld auf den Tisch. Das kann ich als Direktvermarkterin, Seminarbäuerin und Schule am Bauernhof-Anbieterin voll ausleben - so bin ich auch die beste Werbeträgerin für unsere hofeigenen Produkte.

T 0660/738 76 06
E barbara.strasser@web4me.at

Folgende Kurse bietet Barbara an:

- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen
- Gebildbrote und Brauchtumsgebäck
- Guglhupfprachtstücke
- Spezialbrote und Kleingebäck
- Klassiker aus der Rindfleischküche
- Wild auf Wild
- Erdäpfelküche
- Wintergemüseküche
- Raffinierte Getreideküche
- Smart gekocht
- Kekse und selbstgemachte Naschereien

- Hausmannskost - Ruck Zuck gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Köstliche Brunchideen

Johanna Wögerbauer (derzeit in Pause)

Seminarbäuerin aus Gramastetten (Bezirk Urfahr)

Ich bin Seminarbäuerin, weil ich wirklich mit Herz hinter unseren Produkten und unserer Arbeit stehe. Auch meine Kreativität kann ich im Zuge dieser Tätigkeit optimal ausleben und mit neuen Kreationen meine Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer überraschen.

T 0664/73173470
E johannamaria.woegerbauer@gmail.com

Folgende Kurse bietet Johanna an:

- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen
- Gebildbrote und Brauchtumsgebäck
- Spezialbrote und Kleingebäck
- Wintergemüseküche
- 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
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf!
- Wurstwerkstatt
- Köstliche Brunchideen
- Kinderkochkurse und Schulworkshops