Seminarbäuerinnen in Ried Schärding

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

Gabriele Sekot
Beraterin Konsumenteninformation
Landwirtschaftskammer Ried Schärding
E-Mail: gabriele.sekot@lk-ooe.at
Telefon: +43 50 6902 4428

Theresia Auer

Seminarbäuerin aus Zell an der Pram (Bezirk Schärding)

Mir ist es ein großes Anliegen den Teilnehmerinnen und Teilnehmern zu zeigen, dass man mit heimischen Lebensmitteln sehr abwechslungsreich und gesund kochen kann.

T 0676/821283900
E andreas.auer1973@gmail.com

Folgende Kurse bietet Theresia an:

- Duftendes Brot und Gebäck
- Schulworkshops

Hildegard Burgstaller

Seminarbäuerin aus Schildorn (Bezirk Ried)

Ein Steckenpferd von mir ist das "Gstanzlsingen". Und meinen Rindviechern sing ich da auch öfter mal ein Innviertler Gstanzl. Die mögen das wirklich!

T 0664/73564056
E hildeburgstaller0@gmail.com

Folgende Kurse bietet Hildegard an:

- Klassiker aus der Rindfleischküche

- Versuchungen aus der Strudelküche
- Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf
- Raffinierte Knödelküche
- Erdäpfelküche
- Festtagsbraten - genießen wie damals
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf!
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Helga Hetzeneder

Seminarbäuerin aus St. Georgen (Bezirk Ried)

Lebensmittel sind Mittel zum Leben. Das sollen wir auch im Alltag mit allen Sinnen spüren und den Wert durch bewusstes Fühlen, Schmecken, Riechen,… immer wieder neu entdecken. Einkaufen mit Köpfchen, kochen mit Liebe und Hausverstand sowie Genießen mit allen Sinnen, das möchte ich als Seminarbäuerin weitergeben.

T 0676/814220099
E h.hetzeneder@icloud.com

Folgende Kurse bietet Helga an:
- Gebildbrote und Brauchtumsgebäck
- Guglhupfprachtstücke
- Versuchungen aus der Strudelküche
- Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf
- Raffinierte Knödelküche
- Erdäpfelküche
- Raffinierte Getreideküche
- Hausmannskost - Ruck Zuck gekocht
- Köstliche Brunchideen
- Schulworkshops

Elisabeth Hörandner

Seminarbäuerin aus Geiersberg (Bezirk Ried)

Von Beruf bin ich Bäuerin mit Schwerpunkt Milchwirtschaft. Meine große Leidenschaft ist jedoch mein großer Gemüsegarten mit vielen verschiedenen und auch seltenen Gemüsesorten. Mein Hauptaugenmerk in meiner Arbeit als

Seminarbäuerin sind die Wildkräuter. Es ist mir ein Anliegen, auch Wildkräuter in den täglichen Verzehr miteinzuplanen und neue kreative Geschmackserlebnisse zu vermitteln.
Meine Ausbildungen: Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin und Hauswirtschaftsmeisterin

T 0699/11968845
E w.hoerandner@gmx.at

Folgende Kurse bietet Elisabeth an:

- Wildkräuterküche
- Gemüse fermentieren
- Guglhupfprachtstücke
- Kekse und selbstgemachte Naschereien
- Wurstwerkstatt
- Köstliche Brunchideen
- Kinderkochkurse

Manuela Schneiderbauer

Seminarbäuerin aus Rainbach im Innkreis (Bezirk Schärding)

Ich bin Seminarbäuerin, um den Konsumentinnen und Konsumenten unsere heimischen Lebensmittel näher zu bringen, um unsere Kinder fürs Kochen zu begeistern und um unsere Gesellschaft weg von Fertiggerichten wieder hin zum Selber-Kochen zu animieren.

T 0676/901 62 12
E manuela.schneiderbauer@aon.at

Folgende Kurse bietet Manuela an:

- Duftendes Brot und Gebäck
- Gebildbrote und Brauchtumsgebäck
- Spezialbrote und Kleingebäck
- Versuchungen aus der Strudelküche
- Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf
- Erdäpfelküche
- Fischköstlichkeiten
- Krapfen, Affen und Co
- Raffinierte Getreideküche
- Milchprodukte selber machen

- Wildkräuterküche
- Gemüse fermentieren
- Festtagsbraten - genießen wie damals
- Smart gekocht
- Kekse und selbstgemachte Naschereien
- Wurstwerkstatt
- Köstliche Brunchideen
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Anna Schratzberger

Seminarbäuerin aus Schärding (Bezirk Schärding)

Mir gefällt es, dass ich als Seminarbäuerin meiner Kreativität und meiner Leidenschaft zum Kochen freien Lauf lassen und meine Liebe zu den Lebensmitteln ausleben kann.

T 0660/1270033
E anna.schratzberger@gmx.at

Folgende Kurse bietet Anna an:
- Duftendes Brot und Gebäck
- Spezialbrote und Kleingebäck
- Klassiker aus der Rindfleischküche

Daniela Spitzer

Seminarbäuerin aus St. Marienkirchen (Bezirk Ried)

Ein Herzensanliegen von mir ist es, die reale Landwirtschaft für einen Blick hinter die Kulissen vor den Vorhang zu holen. Durch Direktvermarktung, Schule am Bauernhof und als Seminarbäuerin nutzen wir die Chance, Einblicke in die bäuerliche Welt zu geben.

T 0676/821262575
E spitzer@haeusl.at

Folgende Kurse bietet Daniela an:
- Guglhupfprachtstücke

- Klassiker aus der Rindfleischküche
- Versuchungen aus der Strudelküche
- Flotte Partysnacks
- Festtagsbraten - genießen wie damals
- Köstliche Brunchideen
- Schulworkshops

Christine Streif (derzeit in Pause)

Seminarbäuerin aus Weilbach (Bezirk Ried)

Die heimischen Landwirtinnen und Landwirte produzieren Lebensmittel, die wir täglich brauchen. Für mich ist es daher wichtig, diese regionalen und saisonalen Produkte zu verarbeiten.
In meiner Tätigkeit als Seminarbäuerin ist es mir ein besonderes Anliegen, den Konsumentinnen und Konsumenten das Hintergrundwissen über die Verwendung und Verarbeitung der Lebensmittel zu vermitteln. Dabei kann ich meine Freude am Kochen und Backen weitergeben.

T 0676/6952774
E christine_streif@gmx.net

Folgende Kurse bietet Christine an:
- Smart gekocht
- Kekse und selbstgemachte Naschereien
- Hausmannskost - Ruck Zuck gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Köstliche Brunchideen
- Kinderkochkurse und Schulworkshops