

IHR WUNSCHKURS

Gerne organisieren wir für Ihre Gruppe Kochkurse oder Workshops zu Ihrem Wunschtermin. Auf Anfrage organisieren wir gerne für geschlossene Gruppen außerhalb der Terminplanung eigene Termine.

LFI-Kundenservice:

T 050/6902-1500 oder E info@lfi-ooe.at

Teilnahmebeitrag: € 22,- pro Person

Mindestteilnahmezahl: 12 Personen

Maximale Teilnahmezahl (je nach Größe der Küche): bis zu 15 Personen

Wenn der Kurs mit weniger als 12 Personen stattfindet, wird eine Kurspauschale verrechnet.

Lebensmittelkosten-Kosten werden je nach Aufwand bar vor Ort kassiert.

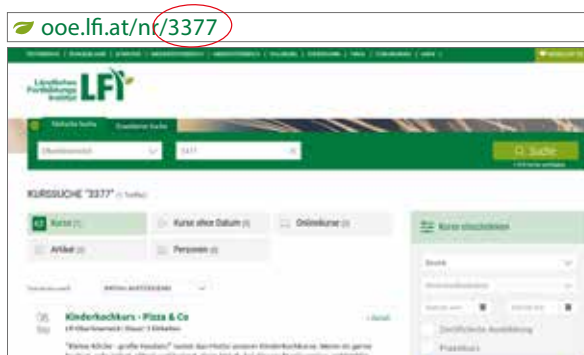
Bei Kochkursen für Kinder und Jugendliche kann ab 10 Personen ein Wunschtermin gebucht werden. Kursbeitrag für Kinder und Jugendliche: € 10,- (exkl. Lebensmittelkosten)

Bei Schuleinsätzen (2 Einheiten) werden je Schüler € 3,- in bar kassiert (exkl. Lebensmittelkosten).

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

ONLINE-KURSSUCHE

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



gedruckt auf PEFC Papier

adprrco.at



© Carlietto Photography

LFI OBERÖSTERREICH

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

ooe.lfi.at

LFI Oberösterreich

Kochkurse & Workshops

Der Seminarbäuerinnen 2018/19

Ihr Wissen wächst

ooe.lfi.at





SEMINAR
BÄUER
INNEN

KOCHKURSE FÜR ERWACHSENE

- Erdäpfelküche
- Delikatessgemüse Spargel
- Wintergemüseküche – Genuss und Vielfalt aus der Region
- Gemüse fermentieren
- Frühlingswildkräuter in der Küche
- Zeitgemäße Klassiker aus der Rindfleischküche
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Wild auf Wild
- Festtagsbraten – Genießen wie damals
- Lammfleisch trifft aromatische Kräuter
- Raffinierte Getreideküche – wertvoll, modern, köstlich
- Duftendes Brot und Gebäck – ganz einfach selber machen
- Spezialbrote & Kleingebäck
- Gebäubrote und Brauchtumsgebäck
- Mehlspeisen aus der Vollkornbackstube
- Kekse & selbstgemachte kleine Naschereien – NEU
- Krapfen, Affen & Co
- Milchprodukte für den Hausgebrauch – ganz einfach selber machen
- Raffinierte Knödelküche
- Versuchen aus der Strudelküche
- Genuss gelöffelt – Köstliches aus der Suppenküche!
- Smart gekocht – NEU
- Genial, vital – regionale Wohlfühlküche aus der Pfanne/dem Wok
- Flotte Party-Snacks
- Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf
- Kulinarische Mitbringsel
- Altbewährte Hausmittel & Heilsame Lebensmittel

*Regionale Lebensmittel
sind unsere Leidenschaft!*

KOCHKURSE FÜR KINDER

- Erdäpfelküche, ran an die tolle Knolle!
- Körndl-Kuchl, volles Korn voraus!
- Kräutertwichtel
- Osterbackstube
- Kochwerkstatt für Jugendliche
- Pizza & Co
- Kunterbunter Knödelspaß
- Himmlische Kekserlbäckerei – NEU
- Kulinarische Überraschungen aus der Wichtelwerkstatt

WORKSHOPS FÜR SCHULEN

- Essbare Schätze aus dem Bio-Boden – NEU
- Workshop rund um das Ei
- Getränkeworkshop
- Bewusst essen – Schau aufs Ganze!
- Rinderlehrpfad
- Milchlehrpfad
- Schweinelehrpfad
- Lebensmittelworkshop
- Geschmackschule

