Aktuelle Kochkurse für Erwachsene

Das Motto der praktischen Kochkurse und Schulworkshops lautet:
"Regionale Lebensmittel mit allen Sinnen sprichwörtlich durch eigenes praktisches Tun begreifen." Ob Brotbacken, smarte Alltagsküche, Gemüse fermentieren, Fisch richtig filetieren oder sogar selber Wurst oder Käse machen – das variantenreiche Angebot bietet für jeden Geschmack den passenden Kurs.

Nutzen Sie dazu die Kurssuche oben oder wählen Sie das gewünschte Thema aus der Linkliste unten aus.

Backen & süße Küche

- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen | LFI Oberösterreich
- Gebildbrote und Brauchtumsgebäck | LFI Oberösterreich
- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit | LFI Oberösterreich
- Kekse & selbstgemachte kleine Naschereien | LFI Oberösterreich
- Krapfen, Affen & Co | LFI Oberösterreich
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche | LFI Oberösterreich

Gemüse, Kräuter, Milch, Getreide & Vegetarisch

- Delikatessgemüse Spargel | LFI Oberösterreich
- Frühlingswildkräuter in der Küche | LFI Oberösterreich
- Gemüse fermentieren | LFI Oberösterreich
- Milchprodukte für den Hausgebrauch - ganz einfach selber machen | LFI Oberösterreich

Hinweis: Die Inhalte und Unterlagen sind die gleichen wie im regulären Kurs, jedoch wird ausschließlich mit vegetarischen Rezepten gearbeitet.

Fleisch & Fisch in Bestform

- Festtagsbraten - Genießen wie damals | LFI Oberösterreich
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch | LFI Oberösterreich
- Kreative Burger-Welt | LFI Oberösterreich
- Wild auf Wild | LFI Oberösterreich
- Wurstwerkstatt | LFI Oberösterreich

Kreative, trendige Küche

- Köstliche Brunchideen | LFI Oberösterreich
- Köstliche Brunchideen für Vegetarier:innen | LFI Oberösterreich
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional | LFI Oberösterreich
- Smart gekocht | LFI Oberösterreich
- Smart gekocht vegetarisch | LFI Oberösterreich
- Sportlich gekocht | LFI Oberösterreich
- Vegetarisches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional | LFI Oberösterreich

Traditionelle Regionalküche

- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht | LFI Oberösterreich
- Raffinierte Knödelküche | LFI Oberösterreich
- Versuchungen aus der Strudelküche | LFI Oberösterreich

Gemeinsam kochen, gemeinsam genießen - zum Wunschtermin buchbar

Ob Firmenfeier, Teambuilding, Vereinsausflug, Gruppenaktivität oder Geburtstagsfeier, unsere Seminarbäuerinnen machen Ihren Wunschkurs zu einem besonderen Erlebnis. Ob Brotbacken, smarte Alltagsküche, Gemüse fermentieren oder traditionelle und moderne Schmankerl – für jeden Geschmack ist das passende Kocherlebnis dabei. Gemeinsam kochen, genießen und eine gute Zeit verbringen – das verbindet.

Nähere Informationen dazu erhalten Sie beim LFI OÖ, bei den Berater:innen der Landwirtschaftskammern in den jeweiligen Bezirken oder hier Konditionen für Kochkurse | LFI Oberösterreich.