Seminarbäuerinnen in Eferding Grieskirchen Wels

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

Karin Hangweyrer
Beraterin Konsumenteninformation
Landwirtschaftskammer Eferding, Grieskirchen, Wels
E-Mail: Karin.Hangweyrer@lk-ooe.at
Telefon: +43 50 6902 4814

Simone Baumgartner

Seminarbäuerin aus Stroheim (Bezirk Eferding)

G’schmackig, frisch & stärkend – so sollen unsere Lebensmittel sein.
Mir ist es ein großes Anliegen zu zeigen, dass sich aus saisonalen und regionalen Zutaten köstliche und zugleich gesunde Gerichte zubereiten lassen.
Als Seminar- und Schweinebäuerin liegt mir besonders am Herzen, landwirtschaftliches Wissen verständlich und praxisnah an Konsument:innen weiterzugeben und so das Bewusstsein für unsere Lebensmittel zu stärken.
Ich freue mich auf viele gemeinsame Stunden, inspirierende Begegnungen und einen wertvollen Austausch.

T 0664/73989253
E simone.baumgartner.gigerl@gmail.com

Folgende Kurse bietet Simone an:

- Kinderkochkurse

Isabella Falkner (derzeit in Pause)

Seminarbäuerin aus Hartkirchen (Bezirk Eferding)

Ich koche und backe für mein Leben gerne und diese Leidenschaft möchte ich gerne mit meinen Mitmenschen teilen - egal ob Jung oder Alt, Groß oder Klein. Mir als Seminarbäuerin ist es in dieser schnelllebigen Zeit besonders wichtig, dass die Wertigkeit von saisonalen, regionalen und frischen Lebensmittel wieder mehr geschätzt wird und dazu möchte auch ich beitragen. Als neue und junge Seminarbäuerin freue ich mich jetzt schon auf viele schöne und lustige Kochkurse, Schuleinsätze und vor allem auf tolle Gespräche.

T 0676/4878447
E isabella.falkner@gmx.at

Folgende Kurse bietet Isabella an:

- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit
- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Birgit Harrer (derzeit in Pause)

Seminarbäuerin aus Steinerkirchen an der Traun (Bezirk Wels Land)

Als Seminarbäuerin möchte ich meine Leidenschaft für gutes Essen, regionale Küche und einem bewussten Umgang mit Lebensmitteln weitergeben. Kochen bedeutet für mich Freude, Kreativität und Genuss – und genau das möchte ich mit Menschen jeden Alters teilen.
Gerade in unserer schnelllebigen Zeit ist es mir sehr wichtig zu zeigen, wie wertvoll saisonale und regionale Produkte sind.

T 0664/88288973
E harrerbirgit1@gmail.com

Folgende Kurse bietet Birgit an:

- Sportlich gekocht

Magdalena Harrer (derzeit in Pause)

Seminarbäuerin aus Meggenhofen (Bezirk Grieskirchen)

Ich bin Seminarbäuerin weil mir Landwirtschaft, gutes Essen und der bewusste Umgang mit Lebensmitteln am Herzen liegen. In meinen Schulworkshops und Kochkursen zeige ich, wo unsere Lebensmittel herkommen, welche Arbeit, welches Wissen und welche Verantwortung dahinterstecken. Dabei vermittle ich, wie aus regionalen Produkten, einfache, gesunde und leckere Gerichte entstehen – denn Kochen verbindet und schafft Wertschätzung für unsere Lebensmittel und die Landwirtschaft. Ich freue mich darauf, euch bald bei einem Kurs der Seminarbäuerinnen willkommen zu heißen!

T 0650/9980911
E magdalena.harrer@gmx.at

Folgende Kurse bietet Magdalena an:

- Sportlich gekocht

Daniela Huspek

Seminarbäuerin aus Pichl bei Wels (Bezirk Wels)

Seminarbäuerinnen zeigen auf und klären auf, was gerade jetzt in einer so konsumreichen Zeit sehr wichtig ist! Wir haben es uns zur Verantwortung gemacht, den Menschen und vor allem den Kindern heimische Lebensmittel näher zu bringen und schmackhaft zu machen. Unsere Bäuerinnen und Bauern produzieren qualitativ hochwertige Produkte. Das Schöne daran ist, dass jede Jahreszeit eine Vielfalt von Leckereien bietet. Es ist daher nicht notwendig, Lebensmittel aus fernen Ländern zu importieren und zu kaufen! Für uns selbst zu sorgen ist wichtig und mit unserer Ernährung im Jahreskreis zu leben. Unser Körper dankt es uns, denn die Natur und der Garten geben uns das, was wir zur jeweiligen Jahreszeit brauchen.

T 0664/73831154
E d.huspek@gmx.at

Folgende Kurse bietet Daniela an:

- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Köstliche Brunchideen
- Kreative Burger-Welt
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Brigitte Jungmeir

Seminarbäuerin aus Gunskirchen (Bezirk Wels)

Unsere heimischen und regionalen Lebensmittel sind sehr wertvoll und sollen saisonal in unseren Haushalten und Familien nachhaltig geschätzt, verkocht und genossen werden. Als Seminarbäuerin freue ich mich, praktische und fachliche Tipps rund um unsere Ernährung bei diversen Einsätzen an die Konsumentinnen und Konsumenten aller Altersgruppen weiterzugeben, sowie die Wertigkeit der heimischen Landwirtschaft hervorzuheben.

T 0664/4045447
E brigitte.jungmeir@gmx.at

Folgende Kurse bietet Brigitte an:

- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Johanna Kirchsteiger

Seminarbäuerin aus Geboltskirchen (Bezirk Grieskirchen)

Am Wichtigsten ist es mir, regionale und saisionale Produkte zu verarbeiten. Ich möchte den Nutzen für die Konsumentinnen und Konsumenten aufzeigen und gleichzeitig die Verantwortung der Landwirte für die Erzeugung hochwertiger Rohstoffe bewusst machen. Ebenso ist es mir ein Anliegen, den Kindern einen guten und realen Bezug zu bäuerlichen Produkten zu vermitteln.

T 0680/1202594
E siegfried.kirchsteiger@aon.at

Folgende Kurse bietet Johanna an:

- Festtagsbraten - Genießen wie damals
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit
- Köstliche Brunchideen
- Krapfen, Affen & Co
- Milchprodukte für den Hausgebrauch - ganz einfach selber machen
- Wild auf Wild

Helga Lindinger

Seminarbäuerin aus Weißkirchen/Traun (Wels Land)

Als Seminarbäuerin kann ich meine Liebe zur regionalen Küche mit meiner Expertise aus der Gastronomie kombinieren. Traditionell oberösterreichische Gerichte, wie zum Beispiel Knödel, sind meine große Leidenschaft. Ich möchte die Kursteilnehmer:innen für die Vielfalt und Nachhaltigkeit der lokalen Landwirtschaft sensibilisieren, gleichzeitig ist es mir wichtig, praktische Fähigkeiten zu vermitteln, die einfach zuhause umgesetzt werden können.

T 0699/11733370
E helga.lindinger@gmx.net

Folgende Kurse bietet Helga an:

- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht
- Krapfen, Affen & Co
- Kreative Burger-Welt
- Raffinierte Knödelküche

Christine Mittermayr (derzeit in Pause)

Seminarbäuerin aus Weibern (Bezirk Grieskirchen)
Ich bin Seminarbäuerin geworden, um regionale und saisonale Lebensmittel aus unserer Gegend für‘s Kochen und Backen zu verwenden. Als Bäuerin lebe ich im Jahreskreis und das spiegelt sich natürlich auch in meiner Küche wieder.

Eine große Freude machen mir Workshops in Schulen, wo ich den Kindern Wissenswertes über Fleisch, Milch, Gemüse usw. vermitteln darf. Denn sie sind ja die Konsumenten von morgen.

T 0650/53 33 756
E ctmi@gmx.at

Folgende Kurse bietet Christine an:

- Gemüse fermentieren
- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit
- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht
- Kekse & selbstgemachte kleine Naschereien
- Köstliche Brunchideen
- Smart gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Versuchungen aus der Strudelküche
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Pauline Mittermayr-Payrhuber

Seminarbäuerin aus Bachmanning (Bezirk Wels)

Als Direktvermarkterin ist mir die Bildung der Konsumentinnen und Konsumenten im landwirtschaftlichen Bereich und im Ernährungsbereich eine Herzensangelegenheit.
Ich koche sehr gerne und probiere immer wieder gerne etwas Neues aus.

T 0699/17289697
E pauline.payrhuber@gmail.com

Folgende Kurse bietet Pauline an:

- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit
- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht
- Kekse & selbstgemachte kleine Naschereien
- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Kreative Burger-Welt
- Smart gekocht
- Sportlich gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche

Magdalena Neubauer

Seminarbäuerin aus Thalheim bei Wels (Bezirk Wels)

Als neue und junge Seminarbäuerin ist mir die Bildung der Konsument:innen im landwirtschaftlichen- und im Ernährungsbereich eine Herzensangelegenheit. Es ist mir auch besonders wichtig, das richtige Wissen rund um die Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und saisonale Küche praxisnah und verständlich zu vermitteln und welchen Wert Lebensmittel für unsere Gesundheit und unsere Umwelt haben. Gerade bei Kindern und Jugendlichen möchte ich bei den Schulworkshops ein realistisches Bild der heutigen Landwirtschaft vermitteln.
Ich sehe mich als Brückenbauerin zwischen Landwirtschaft und Konsument:innen – ehrlich, authentisch und mit Begeisterung für das, was wir täglich tun.
Ich freue mich auf viele schöne und lustige Kochkurse, Schuleinsätze, Messeeinsätze und vor allem auf tolle Gespräche.

T 0676/821236115
E neubauer.magda@gmx.at

Folgende Kurse bietet Magdalena an:

- Sportlich gekocht

Zäzilia Neubauer

Seminarbäuerin aus Weißkirchen (Bezirk Wels)

Einfaches, unkompliziertes Kochen mit heimischen, regionalen Zutaten, die unsere kleinstrukturierten Betriebe erhalten ist für mich eine Herzensangelegenheit. Altes Wissen an Erwachsene, besondere Menschen und Kinder zu vermitteln macht mir als Handwerkerin „Köchin“ Freude.
Nach dem Motto: “Man lernt nie aus.“ freue ich mich spannende, alte und neue Themen in Koch-und Backkursen zu vermitteln. Ebenso machen mir Schulworkshops und die Wissensvermittlung bei Messen usw. Spaß!

T 0676/3799231
E zilli.neubauer@gmail.com

Folgende Kurse bietet Zäzilia an:
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit
- Gemüse fermentieren
- Köstliche Brunchideen
- Sportlich gekocht
- Wurstwerkstatt
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Martina Sallaberger

Seminarbäuerin aus Michaelnbach (Bezirk Grieskirchen)

Als ausgebildete Köchin und Seminarbäuerin kann ich meine beiden Leidenschaften, das Kochen und die Landwirtschaft super kombinieren. Der direkte Kontakt zu den Konsumentinnen und Konsumenten und die Möglichkeit, ihnen die Liebe zum Kochen und die Vielfalt unserer Produkte näher zu bringen, finde ich einfach wunderbar.

T 0699/12 06 31 64
E biskuit@gmx.at

Folgende Kurse bietet Martina an:

- Delikatessgemüse Spargel
- Festtagsbraten - Genießen wie damals
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit
- Gemüse fermentieren
- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht
- Kekse & selbstgemachte kleine Naschereien
- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Krapfen, Affen und Co
- Kreative Burger-Welt
- Milchprodukte für den Hausgebrauch - ganz einfach selber machen
- Raffinierte Knödelküche
- Smart gekocht
- Sportlich gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Versuchungen aus der Strudelküche
- Wurstwerkstatt
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Monika Selinger

Seminarbäuerin aus Aichkirchen (Bezirk Wels)

Mir ist ein wertschätzender und sorgfältiger Umgang mit den heimischen Lebensmitteln, die in einer riesigen Vielfalt zur Verfügung stehen, sehr wichtig.
Ich möchte den Konsumentinnen und Konsumenten zeigen, wie man regional und saisonal das Beste aus Garten und Stall frisch gekocht auf den Tisch bringt.

T 0676/821236110
E monika.selinger@aon.at

Folgende Kurse bietet Monika an:

- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht
- Kekse & selbstgemachte kleine Naschereien
- Köstliche Brunchideen

- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Kreative Burger-Welt
- Smart gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Wurstwerkstatt
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Martina Stafflinger

Seminarbäuerin aus Edt bei Lambach (Bezirk Wels-Land

Als Ernährungspädagogin, Landwirtin und ehemalige Köchin verbinde ich authentische Landwirtschaft mit moderner Ernährungsbildung. In meinen Kursen stehen regionale Lebensmittel, nachhaltige Ernährung und praxisnahes Wissen rund um Küche und Alltag im Mittelpunkt. Ich freue mich darauf, die Inhalte verständlich, alltagstauglich sowie mit fachlicher Kompetenz und viel Erfahrung aus Küche, Unterricht und Landwirtschaft bei meinen Kursen zu vermitteln.

T 0680 238 77 78
E m.stafflinger@gmx.at

Folgende Kurse bietet Martina an:

- Wild auf Wild

Ulrike Uttenthaler (derzeit in Pause)

Seminarbäuerin aus Eferding (Bezirk Eferding)

Regionale, saisonale Lebensmittel sowie die Verarbeitung und Verwertung derer liegen mir besonders am Herzen. Als Seminarbäuerin sehe ich mich in der Pflicht, Konsument:innen über hochwertige regionale Lebensmittel aufzuklären und ihnen diese näher zu bringen. Besonders Kindern möchte ich ein realistisches Bild der Landwirtschaft, das Zusammenleben zwischen Mensch und Umwelt, sowie die Wichtigkeit regionaler Lebensmitteln vermitteln. Unserer Bäurerinnen und Bauern produzieren mit viel Fleiß und oft intensiver Handarbeit hochwertige Produkte. Die Aufklärung über die intensive landwirtschaftliche Arbeit bis hin zum fertigen Lebensmittel ist mir besonders wichtig. Ich freue mich auf viele tolle Kurse und Gespräche mit euch!

T 0676/6108869

E gemuesehof_uttenthaler@gmx.at

Folgende Kurse bietet Ulrike an:

- Sportlich gekocht
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Daniela Wurm

Seminarbäuerin aus Marchtrenk (Bezirk Wels -Land)

Jedes Lebensmittel erzählt eine Geschichte
Als Seminarbäuerin, Pädagogin und Direktvermarkterin ist es mir ein Herzensanliegen, zu zeigen, wie wertvoll unsere regionalen Lebensmittel sind. Hinter jedem Laib Brot und jedem Glas Marmelade steckt mehr als nur ein Rezept – es steckt Arbeit, Leidenschaft, Geduld und Handwerk: vom Säen und Pflegen bis zur Ernte und Verarbeitung. Ich möchte, dass wir Lebensmittel wieder mit den Augen sehen, die ihre Entstehung kennen.
In meinen Kursen möchte ich nicht nur einfache, alltagstaugliche Rezepte vermitteln, sondern auch ein realistisches Bild der Landwirtschaft – ehrlich, transparent und nah am Menschen.
So entsteht Wertschätzung: für unsere Natur, für die Menschen, die unsere Lebensmittel erzeugen, und für das, was täglich auf unseren Tellern liegt. Denn wer versteht, woher sein Essen kommt, isst bewusster und schätzt es mehr.
Ob in Schulworkshops, Kochkursen oder auf Messen – ich freue mich auf den Austausch, das gemeinsame Erleben und viele gute Gespräche.

T 0664/2166074
E danielawurm@gmx.at

Folgende Kurse bietet Daniela an:

- Sportlich gekocht
- Kinderkochkurse und Schulworkshops