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

Isabella Falkner

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
- Guglhupfprachtstücke
- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

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
- 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:

- Spezialbrote und Kleingebäck
- 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 0680/202594
E siegfried.kirchsteiger@aon.at

Folgende Kurse bietet Johanna an:

- Wild auf Wild
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Guglhupfprachtstücke
- Krapfen, Affen und Co
- Milchprodukte selber machen
- Festtagsbraten - genießen wie damals
- Köstliche Brunchideen
- Schulworkshops

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
- Raffinierte Knödelküche

Christine Mittermayr

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:

- Erdäpfelküche
- Guglhupfprachtstücke
- Versuchungen aus der Strudelküche
- Raffinierte Getreideküche
- Gemüse fermentieren
- Smart gekocht
- Kekse und selbstgemachte Naschereien
- Hausmannskost - Ruck Zuck gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Köstliche Brunchideen
- 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:

- Guglhupfprachtstücke
- Smart gekocht

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

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
- Gemüse fermentieren
- Guglhupfprachtstücke
- Wurstwerkstatt
- Köstliche Brunchideen
- 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:

- Guglhupfprachtstücke
- Klassiker aus der Rindfleischküche
- Versuchungen aus der Strudelküche
- Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf
- Raffinierte Knödelküche
- Erdäpfelküche
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Krapfen, Affen und Co
- 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

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

- Spezialbrote und Kleingebäck
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- 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