
Seminarbäuerinnen in Linz Urfahr

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

Elke Leitner

Beraterin Ernährung und Direktvermarktung, Beraterin Betrieb und Unternehmen

Landwirtschaftskammer Linz Urfahr

E-Mail: Elke.Leitner@lk-ooe.at

Telefon: +43 50 6902 4022

Lisa Aumayr

In erster Linie möchte ich Kindern die Freude am Kochen übermitteln. Denn vor allem die "kleinen Köchinnen und Köche" haben große Freude daran selber etwas zu machen, neues auszuprobieren. Darüber hinaus liebe ich es regionale und saisonale Lebensmittel durch Einkochen, Dörren oder Trocknen haltbar zu machen um sie in meinen Kursen zu verwenden.

Seminarbäuerin aus Wilhering (Bezirk Linz)

Wilbirg Benischek, Mag.

"Lebe die Jahreszeiten, wie sie kommen, atme ihren Duft, trinke ihre Getränke, schmecke ihre Früchte und überlasse dich ihren Einflüssen." (Henry David Thoreau)

Unsere Landwirtschaft produziert eine Fülle von Köstlichkeiten und die Natur bietet wertvolle wilde Schätze dazu. Ich freue mich auf ein gemeinsames Kochen und Verarbeiten von gesunden bäuerlichen Lebensmitteln nach bewährten Rezepten im natürlichen Jahreskreislauf.

Als Kräuterpädagogin gibt es auch viele Tipps rund um die Geheimnisse der heimischen Wildpflanzen.

Seminarbäuerin, Kräuterexpertin, Kräutermanufaktur und Workshops am Hof www.kraeuterparadies.net

Seminarbäuerin aus St. Florian (Bezirk Linz)

Maria Gangl

Regionale, saisonale Lebensmittel, statt stark verarbeiteter Nahrungsmittel sind mir sehr wichtig und das möchte ich auch vielen anderen Menschen weitergeben. In meiner Freizeit widme ich mich gerne den Kräutern, Früchten und Hausmitteln. Diese Dinge koche ich auch gerne für den Winter ein und meinen Essig produziere ich ebenfalls selbst.

Seminarbäuerin aus Kirchschlag (Bezirk Urfahr)

Manuela Hamberger

Frische, regionale Lebensmittel liegen mir sehr am Herzen und mit diesen zu kochen, macht mir große Freude. Das möchte ich in Kursen und Workshops weitergeben. Besonders den Kindern einen Bezug zu regional erzeugten

Lebensmitteln zu geben, ist mir ein großes Anliegen.

Seminarbäuerin aus Linz (Bezirk Linz)

Waltraud Hofstadler

Als Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin gebe ich gerne kulinarische Tipps und Anregungen über heimische Lebensmittel und heilbringende Wildkräuter weiter.

Seminarbäuerin aus Alberndorf (Bezirk Urfahr)

Gabriele Kammerhuber

Frisch gekocht mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln - so schmeckt´s mir einfach am besten!
Kochen weckt Kreativität, bereitet Genuss und verbindet. Andere Menschen dafür zu begeistern, ist meine Leidenschaft und Herausforderung! Als Kräuterpädagogin gebe ich auch gerne mein Wissen an Interessierte weiter.
Ich habe große Freude an der Arbeit mit Menschen - besonders mit Kindern und Jugendlichen.

Seminarbäuerin aus St. Valentin

Magdalena Mehringer

Mit Freude, Kompetenz und Fachwissen darf ich als Lebensmittelproduzentin über die wertvollen Inhaltsstoffe der bäuerlichen Produkte Auskunft geben.

In praktischen Kursen werde ich die Zubereitung heimischer Lebensmittel näherbringen und die Grundsätze einer ausgewogenen, vollwertigen Ernährung mit Genuss vermitteln.

Mit Stolz und Verantwortung pflege ich das Image für unsere heimische Landwirtschaft. Ich freue mich auf viele nette und fruchtbare Gespräche.

Seminarbäuerin aus Gallneukirchen (Bezirk Urfahr)

Anna Peraus

Fisch aus der Region ist ein perfekter Fang für Ihr Einkaufsnetz. Auf unserem Familienbetrieb produzieren wir Qualitätsfisch - frisch für Liebhaber von nachhaltigem Fischgenuss.

Seminarbäuerin aus Niederneukirchen (Bezirk Linz)

Elisabeth Pirngruber

Meine Leidenschaft regionale und saisonale Produkte zu verkochen, kann ich mit meiner Tätigkeit als Seminarbäuerin voll und ganz ausleben. Darüber hinaus ist es eine gelungene Abwechslung zur Landwirtschaft und verschafft mir die Möglichkeit, den Kursteilnehmern die Landwirtschaft ein Stück näher zu bringen.

Seminarbäuerin aus Linz (Bezirk Urfahr)

Daniela Rechberger

Ich koche leidenschaftlich gerne und möchte auch andere mit meiner Begeisterung für frische, regionale und saisonale Lebensmittel anstecken. Besonders gerne gebe ich mein Wissen an Kinder und Jugendliche weiter, damit auch die Konsumenten der Zukunft einen wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln und der Natur pflegen.

Seminarbäuerin aus Lichtenberg (Bezirk Urfahr)

Barbara Strasser

Ich bewirtschafte einen biologischen Ackerbaubetrieb. Getreide ist meine große Leidenschaft. Unser Motto lautet: Vom Feld auf den Tisch. Das kann ich als Direktvermarkterin, Seminarbäuerin und Schule am Bauernhof-Anbieterin voll ausleben - so bin ich auch die beste Werbeträgerin für unsere hofeigenen Produkte.

Seminarbäuerin aus Niederneukirchen (Bezirk Linz)

Regina Weißenböck

Gesunde Ernährung und das selber kochen war für mich immer ein wichtiges Thema. Da ich gerne unter Leuten bin und kochen ein großes Hobby von mir ist, macht mir meine Tätigkeit als Seminarbäuerin besonders viel Freude.

Seminarbäuerin aus Schenkenfelden (Bezirk Urfahr)

Johanna Wögerbauer

Ich bin Seminarbäuerin, weil ich wirklich mit Herz hinter unseren Produkten und unserer Arbeit stehe. Auch meine Kreativität kann ich im Zuge dieser Tätigkeit optimal ausleben und mit neuen Kreationen meine Kursteilnehmer überraschen.

Seminarbäuerin aus Gramastetten (Bezirk Urfahr)