Seminarbäuerinnen in Freistadt Perg

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

DI Kathrin Vorwagner
Beraterin Konsumenteninformation
Landwirtschaftskammer Freistadt Perg
E-Mail: kathrin.vorwagner@lk-ooe.at
Telefon: +43 50 6902 4172

Sara Fichtinger (derzeit in Pause)

Seminarbäuerin aus Dimbach (Bezirk Perg)

Mir als Milchbäuerin und Seminarbäuerin ist die Wertigkeit der Landwirtschaft sehr wichtig. In der Landwirtschaft werden qualitätsvolle Lebensmittel hergestellt und daher achte ich zum Wohle unseres Klimas auf Regionalität und Saisonalität. Bei den verschiedensten Kochkursen kann ich euch tolle und einfache Rezepte präsentieren, die unsere heimische Landwirtschaft unterstützen. Ich arbeite auch sehr gerne mit Kindern und in Schulen. Zu lieben was wir tun, zu teilen was wir lieben und somit unserer Landwirtschaft eine Wertigkeit zu geben, dies zeichnet mich als Seminarbäuerin aus.

T 0681/20438765
E sara_27@gmx.at

Folgende Kurse bietet Sara an:

- Köstliche Brunchideen
- Milchprodukte für den Hausgebrauch - ganz einfach selber machen
- Kinderkochkurse

Carola Neulinger, Mst.in

Seminarbäuerin aus Liebenau (Bezirk Freistadt)

Ich beschäftige mich gerne mit der althergebrachten Küche, sowie mit Tradition und Brauchtum. Darüber hinaus bin ich leidenschaftliche Köchin und zertifizierte Lebensmittelökologin.

T 0650/3149080
E cw.neulinger@gmail.com

Folgende Kurse bietet Carola an:

- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen
- Delikatessgemüse Spargel
- Festtagsbraten - Genießen wie damals
- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit
- Gemüse fermentieren
- Kekse & selbstgemachte kleine Naschereien
- Köstliche Brunchideen
- Raffinierte Getreideküche - wertvoll, modern, köstlich
- Smart gekocht
- Spezialbrote und Kleingebäck
- Wild auf Wild
- Wintergemüseküche - Genuss und Vielfalt aus der Region
- Wurstwerkstatt
- Schulworkshops

Johanna Reisinger

Seminarbäuerin aus Luftenberg (Bezirk Perg)

Ich bin Seminarbäuerin geworden, weil es mir immer schon ein großes Anliegen war, die regionalen und nachhaltigen Produkte aus unserem schönen Land zum Kochen und Backen zu verwenden. Als Bäuerin lebt man im Jahreskreis und das spiegelt sich natürlich auch in meiner Küche wieder. In meiner Zeit in der Gastronomie durfte ich sehr viele tolle und interessante Küchen kennenlernen. Das Gelernte möchte ich jetzt Jung und Alt gerne weiter vermitteln. In meinen Kursen darf gelacht, geschnitten, gerührt, viel diskutiert und natürlich auch gepatzt werden.

T 0677/62695005
E speck@neubauerhof.com

Folgende Kurse bietet Johanna an:

- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit
- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional

- Wild auf Wild
- Wurstwerkstatt

Katrin Schober (derzeit in Pause)

Seminarbäuerin aus Naarn (Bezirk Perg)

Ganz einfach gesagt macht mir das Kochen mit anderen Menschen sehr viel Spaß. Eine große Freude machen mir die Besuche in diversen Schulen, wo ich mich mit den Kindern über Milch, Fleisch, Gemüse, usw. unterhalten kann. So kann ich das Bewusstsein der Kinder gegenüber Lebensmitteln positiv beeinflussen und ihnen mein Wissen weitergeben.

T 0699/15512208
E katrin_schober@gmx.at

Folgende Kurse bietet Katrin an:
- Festtagsbraten - Genießen wie damals
- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht
- Kekse & selbstgemachte Naschereien
- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Raffinierte Getreideküche - wertvoll, modern, köstlich
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Wintergemüseküche - Genuss und Vielfalt aus der Region
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Sonja Zeiml

Seminarbäuerin aus Pregarten (Bezirk Freistadt)

Landwirtschaft neu zu denken, funktioniert nur mit Transparenz & Aufklärung!
Daher liegt es mir als Seminarbäuerin besonders am Herzen, bereits unseren Jüngsten die Werte der Regionalität, Saisonalität & Nachhaltigkeit zu vermitteln, sowie heimische Landwirtschaft aus erster Hand zu kommunizieren. Schließlich ist die Jugend von heute der Konsument von morgen!

T 0660/3811177
E sonja.zeiml@gmail.com

Folgende Kurse bietet Sonja an:

- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit
- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Kinderkochkurse und Schulworkshops