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

Tanja Gaßner

Seminarbäuerin aus Bad Kreuzen (Bezirk Perg)
Landwirtschaft ist weit mehr als Traktor, Tiere, Wiese und Acker. Der Boden – sowohl Acker als auch Grünland – ist unsere Ernährungsgrundlage. Ich bin aufgewachsen und lebe auf einem Bio-Bauernhof. Dadurch bin ich schon früh mit Lebensmitteln und deren Verarbeitung in Berührung gekommen. Besonders fasziniert mich die Herkunft unserer Lebensmittel – vor allem die Menschen die dahinter stehen und der Boden. Es ist beeindruckend, wie Bodentiere, Mikroorganismen und Pilze zusammenarbeiten und die Pflanzen mit genau den Nährstoffen versorgen, die wir später über unsere Lebensmittel aufnehmen und für einen gesunden Körper brauchen. Jedes Kind hat ein Recht darauf zu wissen, wie und wo sein Essen herkommt. Je früher Kinder mit diesem Thema in Berührung kommen, desto bewusster können sie später Kaufentscheidungen treffen und ihr Leben mit hochwertigen, gesunden Lebensmitteln gestalten. Ich freue mich, euch mit meiner Begeisterung für die Landwirtschaft und heimischen Lebenmitteln anzustecken.

T 0676/821252184
E ta.gassner@gmx.at

Folgende Kurse bietet Tanja an:

- Sportlich gekocht
- Schulworkshops

Madlene Kastl

Seminarbäuerin aus Gutau (Bezirk Freistadt)

Schon als Kind habe ich meine Begeisterung für Lebensmittel entdeckt. Diese Leidenschaft führte mich in die Hotellerie, wo ich meine Ausbildung in Küche und Service absolvieren durfte.
Durch mein Leben auf einem Milchviehbetrieb wurde auch die Landwirtschaft ein wichtiger Teil meines Alltags. Mir ist es ein großes Anliegen, Menschen zu zeigen, wo unsere Lebensmittel herkommen, wie sie produziert werden und wie man sie mit einfachen Handgriffen zu guten, ehrlichen Gerichten verarbeiten kann. Ich freue mich besonders auf die Begegnungen mit Menschen und darauf, meine Begeisterung für Lebensmittel und Landwirtschaft weiterzugeben.

T 0660/7191273
E madlen.kastl@gmx.at

Folgende Kurse bietet Madlene an:
- Wild auf Wild

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
- Smart gekocht
- Sportlich gekocht
- Wild auf Wild
- Wurstwerkstatt

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
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- 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
- Sportlich gekocht
- Kinderkochkurse und Schulworkshops