

Rezepte & mehr

Hier finden Sie saisonale Rezepte der Seminarbäuerinnen, ernährungswissenschaftliche Fachinformationen sowie Buchtipps.

Fachartikel mit Rezepten

- [Löwenzahnzungen](#)
- [Mama mia...](#)
- ["Unkraut" am Speiseplan - regional, saisonal, genial!](#)
- [Das Ei hat's in sich und bietet viel Gutes](#)
- [Honig, Essig und Kräuter..... verschmelzen zu OXYMEL](#)
- [Valentinstag](#)
- [Waldweihnacht](#)
- [Revival der Hühnersuppe -Sie ist wieder im Trend, doch wo gibt`s Suppenhühner?](#)
- [Wildfleisch](#)
- [Ob Erdäpfel oder Kartoffel- in jedem Fall, eine tolle Knolle!](#)
- [Volles Korn, voller Genuss, voller Wert!](#)
- [Milchprodukte für den Hausgebrauch](#)
- [Karotte](#)
- [Zucchini- Geschmackvoll und leicht zu verarbeiten](#)
- [Salat im Glas - so wird ihr Salat mobil!](#)
- [Laktose- der Bösewicht in der Milch?](#)
- [Palmöl- ein empfehlenswertes Pflanzenfett?](#)
- [Rot, saftig,... Erdbeeren](#)
- [Flotte Sommerdesserts](#)
- [Beeren - Stück für Stück Genießerglück](#)
- [Beeren - Genießerglück](#)
- [Das beliebteste Fleisch kommt vom Schwein](#)
- [Holunder - da blüht uns was...](#)
- [Das beliebteste Fleisch kommt vom Schwein](#)
- [Das Projekt "Eine Runde Sache" passend zur Osterzeit rund ums Thema Ei](#)
- [Wildkraeuter](#)
- [Spargel hat immer Saison](#)
- [Mandelschifferl](#)
- [Heimischer Fisch](#)
- [Brot - vom Korn zum Laib](#)
- [Die Weltgesundheitsorganisation informiert über den Konsum von rotem und verarbeitetem Fleisch](#)
- [Kräutertee](#)
- [Chicorée](#)
- [Selbst gemachtes Vogelfutter](#)

- [Knollen- und Wurzelgemüse](#)
- [Faschingszeit ist Krapfenzeit!](#)
- [Hochwertige Zutaten für die Weihnachtsbackstube Teil 1](#)
- [Hochwertige Zutaten für kulinarische Mitbringsel Teil 2](#)
- [Karpfen, Gans und Schweinsbraten](#)

Rezeptbroschüren

Umfangreiche [Broschüren und Unterlagen zu kulinarischen Köstlichkeiten](#) können beim Kundenservice bestellt werden.

Über 500 regionale Rezepte

Regional - Saisonal - Traditionell

Immer mehr KonsumentInnen entdecken die Lust am Selbermachen und an einer bewussten Ernährung mit regionalen, saisonalen Lebensmitteln. Mit der gemeinsamen Homepage www.regionale-rezepte.at stellen „**Gutes vom Bauernhof**“ und die **Seminarbäuerinnen** gemäß dem Motto „**von Bäuerinnen empfohlen**“ ihr traditionelles, bäuerliches, Küchenwissen mit ausgewählten Rezepten online zur Verfügung.

Diese lädt dazu ein regionale Rezepte wiederzuentdecken, denn nicht jeder hat schon einmal ein "Taschki", einen "Affen", "Mutzen", "Pinzen", "Oarweibl", "Scharl" oder etwa ein "Funkaküachli" zubereitet? Mit dem persönlichen Seminarbäuerinnen-Rezepttipp erfahren Sie Tipps, Tricks und hilfreiche Hinweise zum Rezept.

Rezepte & mehr auf der AMA-Webseite

Auf der neuen Webseite der AMA www.ama-info.at können nicht nur tolle Rezeptbroschüren, Poster und Unterrichtsmaterialien im AMA-Shop kostenlos bestellt werden. Die AMA bietet neuerdings an, gezielt Fragen rund um Gütesiegel und Herkunftskennzeichnung von Lebensmittel zu stellen. Nutzen Sie die Gelegenheit und stellen Sie IHRE Frage an die AMA!