

## LFI Cookinare - Online kochen zuhause

*Das Wissen live in Ihrer Küche*

**„Learning by Cooking“ - ist das Credo unseres Online-Kochkurses.**

Das LFI OÖ bietet eine kulinarische Vielfalt an Online-Kochkursen.

Wie so ein Onlinekochkurs funktioniert?

Ganz einfach! Unter dem Motto „Learning by Cooking“ bereitest du unter der fachkundigen Anleitung unserer Seminarbäuerinnen und Küchenprofis interaktiv und Schritt für Schritt köstliche Schmankerl aus regionalen Lebensmitteln zu. Gemeinsam mit anderen Teilnehmenden, aber in der eigenen Küche, schwingen wir dann den Kochlöffel. Während des Cookinars kannst du jederzeit Fragen an die Profis stellen. Du erhältst raffinierte Koch- und Backrezepte sowie wertvolle Tipps aus der Welt der Kulinarik. Neben dem Genuss kommt natürlich auch der Spaß nicht zu kurz. Damit du ausreichend Zeit zur Vorbereitung hast, wird dir die Einkaufs- und Materialliste vorab per E-Mail übermittelt.

### Große Themenvielfalt

Entdecke dein Koch-Talent mit unseren spannenden Cookinars – mach mit!

Hier erwarten dich fünf tolle Themen, bei denen du live und interaktiv zu Hause mitkochen kannst:

Cookinar: Allerheiligenstriezel & Himmelsleiter backen (NEU)

Lerne, wie ein fluffiger Allerheiligenstriezel gelingt und entdecke die Tradition hinter der Himmelsleiter.

[Cookinar: Allerheiligenstriezel und Himmelsleiter selber backen | LFI Oberösterreich](#)

Cookinar: Gemüse fermentieren – Sauerkraut & Co selbst machen

Mach dir dein frisches, kraftvolles Sauerkraut ganz einfach zu Hause – gesund und lecker!

[Cookinar: Gemüse fermentieren für Anfänger - Sauerkraut & Co ganz einfach selber machen | LFI Oberösterreich](#)

Cookinar: Knuspriges Kleingebäck frisch aus deiner Küche

Verwandle deine Küche in eine Backstube und backe im Handumdrehen herrlich krachfrisches Gebäck.

[Cookinar: Krachfrisches Kleingebäck selber backen | LFI Oberösterreich](#)

Cookinar: Bo(h)n Appétit! – Hülsenfrüchte in Bestform

Entdecke die pflanzlichen Powerhelden wie Bohnen, Linsen und Kichererbsen und lerne einfache, leckere Rezepte.

[Cookinar: 'Bo\(h\)n Appétit!' mit regionalen Hülsenfrüchten - Bohnen, Linsen, Kichererbsen & Co in kulinarischer Bestform | LFI Oberösterreich](#)

Cookinar: Pastagluck – Nudeln selbst gemacht (NEU)

Zaubere mit uns bunte Pastateige, kreative Füllungen und Kärntner Kasnudeln – mitkochen, fragen und genießen!

---

Cookinar: Pastagluck zum Mitkochen – vom Grundteig bis zu Nudelspezialitäten | LFI Oberösterreich

**So einfach geht`s:**

- Um an unserem Onlinekochkurs teilzunehmen, brauchst du einen Internetzugang, sowie Laptop oder Tablet (mit Kamera und Mikrofon). Handy nicht empfohlen (kleiner Bildschirm).
- Einkaufs- und Materialliste wird dir nach der Anmeldung zugesendet.
- Vor dem Kochkurs schicken wir dir per E-Mail einen Zugangslink.
- Mit diesem Link kannst du dich ganz einfach live zum Cookinar zuschalten.
- Laptop in der Küche aufstellen, Zutaten bereithalten und los geht`s mit der Kochwerkstatt in der eigenen Küche. Ideal und super entspannt ist es, wenn Zutaten und dein technisches Equipment 15 Minuten vor Start des Kurses bereitstehen. Und dann geht`s auch schon los. Wir zeigen dir Schritt für Schritt den einfachen Weg zu hausgemachten Köstlichkeiten.
- Schalte deine Webcam ein, damit wir gemeinsam kochen können.
- Fragen während des Kochens kannst du in den Chat schreiben oder direkt via Mikrofon an uns stellen. All deine Fragen werden von unseren Experten:innen beantwortet.

**Deine Vorteile:**

- Keine Anfahrt und lästige Parkplatzsuche.
- Entspannter Daheim-Kochkurs für dich selbst, mit Freunden oder mit der ganzen Familie.
- Aktive Interaktion zwischen Teilnehmenden und Kochexperten:innen.
- Neue faszinierende Art des Kochenlernens für alle Altersgruppen.
- Am Ende des Kurses hast du ein selbst hergestelltes Produkt/Gericht.
- Umfassende Rezeptunterlage mit allen Rezepten vom Onlinekurs.

**Anmeldung und Info**

LFI der Landwirtschaftskammer OÖ  
Auf der Gugl 3  
4021 Linz  
Telefon 050/6902-1500  
[info@lfi-ooe.at](mailto:info@lfi-ooe.at)