

Neue Cookinar-Themen bringt der Herbst

Genussvolles Onlinekochen nun auch zum Thema „Knödelküche für Daheim“ und „Altbewährte Hausmittel, Wickel & Co neu entdeckt“

Das LFI OÖ bietet auch ab Herbst wieder eine kulinarische Vielfalt an Online-Kochkursen.

Vom Brot backen bis hin zu saisonalen Themen wie Erdbeer-Glück auf Vorrat und Kochschule Spargel, gibt es genussvolle Kochkurse für daheim zum Mitmachen.

Wie so ein Onlinekochkurs funktioniert? Ganz einfach!

Unter dem Motto „Learning by cooking“ bereiten Sie interaktiv und Schritt für Schritt unter der fachkundigen Anleitung unserer Seminarbäuerinnen und Küchenprofis köstliche Schmankerl aus regionalen Lebensmitteln zu. Gemeinsam online mit anderen Feinschmeckern, aber doch in der eigenen Küche, wird dann der Kochlöffel geschwungen. Während dem Cookinar können jederzeit Fragen an die Profis gestellt werden und es gibt raffinierte Koch- und Backrezepte, sowie wertvolle Tipps aus der Welt der Kulinarik. Neben dem Genuss kommt natürlich auch der Spaß nicht zu kurz. Die Einkaufs- und Materialliste wird den angemeldeten Teilnehmenden vorab per Mail übermittelt.

Alle Informationen, Themen und Termine unter: [LFI Cookinare - Online kochen zuhause | LFI Oberösterreich](#)

Cookinar: Knödelküche für daheim - Jetzt geht's rund!

Neben den altbewährten Themen gibt es auch wieder zwei neue Cookinare. Bei der „Knödelküche für daheim“ entdecken wir das Knödelparadies in seinen variantenreichen Hüllen und Füllen.

Ob süß oder pikant, gefüllt oder köstlich umhüllt. Der Knödel ist die kulinarische Visitenkarte der regionalen Küche. Helga Weinbergmair ist Seminarbäuerin, Top-Köchin und hat schon tausende Knödel gedreht. In diesem köstlichen Online-Kochkurs lüftet sie ihre erprobten Knödel-Rezepte, zeigt viele Variationen und Geschmacksrichtungen und praktische Tipps.

Gemeinsam drehen wir uns via Zoom genussvoll in das geniale Knödel-Universum.

Cookinar: Altbewährte Hausmittel, Wickel & Co neu entdeckt

Beim neuen Cookinarthema „Altbewährte Hausmittel, Wickel & Co neu entdeckt!“ erforschen wir gemeinsam die Schatzkiste der Volksmedizin. Krenkette bei Fieber, Zwiebelwickel bei Ohrenschmerzen, Radisaft bei hartnäckigem Husten, Hühnersuppe bei Erkältung oder wohltuende Wickel wenn es zwickt und zwackt. Erfahrene, kräuterkundige Bäuerinnen wussten sich bei allerlei Wehwehchen schon immer einfach und wirkungsvoll zu helfen. Eine Fachfrau für altbewährte Hausmittel ist die Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin Barbara Riegler. In diesem praxisnahen, interaktiven Onlineseminar zeigt sie jede Menge praktische Tipps und erzählt aus ihrem reichen Erfahrungsschatz mit den kleinen, aber sehr wirkungsvollen Helferlein aus Küche und Natur.

Beste Bewertungen und Rückmeldungen für das Online-Kochen

Die positiven Rückmeldungen von den Teilnehmenden zeigen, dass die neue Onlineform gut angenommen wird. Die Teilnehmenden schätzen es vor allem, dass sie nicht extra anreisen müssen. Beim Daheim-Kochkurs können auch weitere Familienmitglieder teilnehmen und die zubereiteten Gerichte können gemeinsam verkostet werden. Cookinare eignen sich für schnelle und unkomplizierte Themen sehr gut und sind daher eine gute Alternative zu den Kochkursen in

Präsenz vor allem in der Corona-Zeit.

- „Die Qualität eurer Seminare ist absolut top! Immer wieder gerne!“
- „Es war sehr einfach mit zu kochen, die Info zum Einkaufen zeitgerecht, die Fragen wurden gut beantwortet und es machte Spaß in diesen Zeiten von zu Hause aus etwas machen zu können“
- „Alles in allem gelungen, hab noch nie einen Kochkurs oder Cookinar gemacht, fühlte mich gut aufgehoben, war gut verständlich. Freue mich über die neuen Ideen, probiere selbst gern Neues aus.“
- „Das Cookinar war sehr interessant. Die Vortragende war äußerst kompetent und hat in kurzer Zeit sehr viel leicht umzusetzenden Input vermittelt. Herzlichen Dank dafür!“
- „Vielen Dank für die tolle Veranstaltung. Es war mein erstes, aber sicher nicht mein letztes Cookinar! Bin total begeistert von dem Format. Eine wirklich gute Alternative zu einer Präsenzveranstaltung.“
- „Ich habe mich vorher noch nie mit dem Thema Käse selber zu machen auseinandergesetzt. Ich war komplett ahnungslos, wie das funktionieren könnte. Nach dem Cookinar kann ich behaupten, dass ich mich soweit mit dem Thema auskenne, dass ich in Zukunft selber Frischkäse zubereiten kann und dass ich viel über dieses Thema gelernt habe. Mir hat es Spaß gemacht und ich war von der Qualität des Cookinars begeistert. Danke!“
- „Konnte wieder einige Erfahrungen sammeln, Danke. Gute Möglichkeit, weil die ganze Familie teilnehmen kann!!!!“

Anmeldung und Info

Ab 1. August 2022 sind die neuen Termine online verfügbar. Gleich Plätze sichern!

LFI-Kundenservice
4021 Auf der Gugl 3
Telefon 050/6902-1500
Fax 050/6902-91500
info@lfi-ooe.at