

Burger-Genuss der OÖ Seminarbäuerinnen

Ab Herbst im Kursprogramm: Seminarbäuerinnen servieren kreative Burger-Vielfalt mit regionalen Zutaten

20 motivierte Seminarbäuerinnen haben erfolgreich die Einschulung zum neuen Kursthema **"Kreative Burger-Welt"** absolviert – und **ab 1. November 2025** heißt es: Mach dir deinen Selfmade-Burger, wie er dir gefällt!!

In diesem brandneuen Kurs dreht sich alles um kreative Burger-Kompositionen mit regionalen Zutaten. Gemeinsam werden fluffige Burger-Buns gebacken, vegetarische und fleischige Patties gezaubert, würzige Saucen gerührt und knackige Toppings vorbereitet – alles frisch, bunt, hochwertig und richtig lecker!

- **Kurse für Erwachsene**

Kreative Burger-Welt

Mach dir deinen Selfmade-Burger, wie er dir gefällt!

Die Welt der Burger ist kreativ, vielfältig, bunt und schmeckt ultimativ köstlich. Entgegen dem Ruf von ungesundem Fastfood – zaubern wir in diesem Praxiskurs eine bunte Vielfalt an hochwertigen Burgern mit regionalen Zutaten. Wir backen Burger-Buns von buttrig-soft bis fluffig-kross, wir zaubern saftige Patties als vegetarische Variante und natürlich auch als herzhaftes für Fleischtiger. Abgerundet werden die Burger-Kreationen mit unwiderstehlichen Saucen und knackigen Toppings. Ein Praxiskurs pur, denn alles wird gemeinsam vor Ort frisch zubereitet, nach Lust und Laune kombiniert und zusammengebaut und natürlich auch verkostet. Viele köstliche Rezeptideen, jede Menge Kostproben, jede Menge Tipps und Tricks, erprobte Rezepte, tolle Rezeptheftchen und vor allem eine Aromenexplosion im Mund warten auf die Teilnehmer:innen. Ein cooler Praxiskurs für jeden Geschmack.

Jetzt vormerken: ooe.lfi.at/nr/3235

- **Kurse für Kinder**

Burger-Meisterei für Kids

Cooler Burger-Kreationen selber machen

In unserem Kochkurs für Kinder zaubern wir eine bunte Vielfalt an coolen Burgern mit regionalen Zutaten. Wir backen selbst Burger-Buns und formen saftige Patties. Von vegetarisch bis herzhaft für kleine Fleischliebhaber:innen. Mit unwiderstehlichen Saucen und knackigen Toppings werden die Burger-Kreationen perfekt abgerundet. Alles wird frisch vor Ort zubereitet, nach Lust und Laune kombiniert und zusammengebaut. Die kleinen Teilnehmer:innen erwarten Spaß, zahlreiche Kostproben, viele Tipps & Tricks und eine Geschmacksexplosion im Mund. Ein cooler Praxiskurs für angehende BURGER-Meister:innen.

Jetzt vormerken: ooe.lfi.at/nr/3236

Die Referent:innen:

Die Seminarbäuerinnen wurden von erfahrenen Referent:innen in das neue Burger-Kursthema eingeschult:

Viktoria Stranzinger, Die Siegerin der Kochshow "Kochgiganten" ist ein vielbeschäftigter Tausendsassa in der Welt der Kulinarik und schwingt zusätzlich den Kochlöffel auch in ihrer sogenannten "Cook-up-kitchen"–Kochschule. Ihr Herz schlägt für gute Lebensmittel und das kreative Kochhandwerk – sie selbst bezeichnet sich als Vollblutgastronomin. Für die routinierte Profi-Köchin sind Regionalität und Nachhaltigkeit eine Selbstverständlichkeit und täglich gelebte Realität in ihrer Küche. Für die Kurse der OÖ Seminarbäuerinnen hat die quirlige Powerfrau ihre Geheimnisse rund um die Klassiker der Burger-Küche gelüftet.

Mario Lehenbauer, eine Passion fürs Kochen und regionale Lebensmittel hat der gelernte Goldschmied zum Beruf gemacht. Kein Zweifel, der smarte Autodidakt am Herd hat echt ein goldenes Händchen für seine Leidenschaft. Hauptberuflich ist er für das Marketing beider Rindbörse OÖ zuständig und schwingt zusätzlich gerne als Trainer für Kochkurse den Kochlöffel. Kulinarisch gesehen gehört seine große Liebe dem Qualitätsfleisch von regionalen Bauernhöfen