

## Was haben Weckerl, Krapfen und Fisch gemeinsam...?

*...alle drei sind Themen der nächsten Cookinare der Kärntner Seminarbäuerinnen!*

### Weckerl und Kleingebäck

**Schritt für Schritt** werden dir die verschiedenen **Grundteige** für **Brötchen und Kleingebäck** wie **Salztangerl, Schusterlaibchen, Dinkelweckerln, Vollkornweckerln und Baguette** gezeigt. Informationen zu Getreidearten, Mehlen, Einkauf und Lagerung ergänzen das Programm.

**Termin:** Freitag, 29.1.2021, 14:00-15:30 Uhr

**Ort:** Online via Zoom

**Referentin:** Elisabeth Obweger (Seminarbäuerin)

**Anmeldung:** [zur Online-Anmeldung HIER](#)

### Krapfenvariationen

Es wird dir vermittelt, wie man aus einem **Germteig verschiedene Krapfenvariationen** hergestellt - von den **klassischen Faschingskrapfen** bis zu **gefüllten Krapfen**, ausgezogenen **Bauernkrapfen** und **Stricknadelkrapfen**.

**Termin:** Dienstag, 4.2.2021, 18:30-20:00 Uhr

**Ort:** Online via Zoom

**Referentin:** Roswitha Polessnig (Seminarbäuerin)

**Anmeldung:** [zur Online-Anmeldung HIER](#)

### Heimischer Fisch – frisch auf den Tisch

**Fisch** ist ein enorm **vielseitiges Lebensmittel** - egal ob geräuchert oder natur - heute kommt nur heimischer Fisch in die Pfanne. Zubereitet werden **schmackhafte Fischgerichte** kombiniert mit neuen Beilagen - eine **willkommene Abwechslung** auf deinem Speiseplan. Natürlich wird auch das Filetieren von Fisch Schritt für Schritt gezeigt. Zubereitet werden **Kärntner Forellen und Saiblinge**.

**Termin:** Samstag, 27.2.2021, 10:00-11:30 Uhr

**Ort:** Online via Zoom

**Referentin:** Sylvia Schilcher (Seminarbäuerin)

**Anmeldung:** [zur Online-Anmeldung HIER](#)

### Alle Cookinare auf einen Blick

---

Kosten je Cookinar bei Einzelbuchung: € 30,00

Zugang via Zoom: den Online-Zugang zum Seminar erhalten Sie nach der Anmeldung, ca. 5 Tage vor dem Kurs