Kurse der Seminarbäuerinnen Jänner-Februar 2023

Für Jänner und Feber 2023 haben die Kärntner Seminarbäuerinnen ein umfangreiches Programm für Sie zusammengestellt.

Klassische Rindfleischküche – hochwertig, traditionell & modern

Inhalt: Rindfleisch leistet einen wichtigen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung und ist ein unverzichtbarer Nährstofflieferant. Viele „gschmackige“ Gerichte werden aus diesem hochwertigen Lebensmittel zubereitet, unterschiedliche Zubereitungsmethoden vorgestellt und die einzelnen Rindfleischgerichte natürlich gleich verkostet.
Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose
Kosten: € 54,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

Weckerl & Kleingebäck für Anfänger

Inhalt: Gemeinsam stellen wir verschiedene Grundteige für Brötchen und Kleingebäck wie Salzstangerln, schnelle Dinkelweckerln, Vollkornweckerln, Brioches und Pizzabrötchen her. Außerdem erhalten Sie Informationen zu Getreidearten, Mehlen, Einkauf und Lagerung.
Mitzubringen: Schürze, Vorratsdosen bzw. Papiersackerl, Geschirrtücher
Kosten: € 49,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

Ich backe mein eigenes Brot - für Anfänger

Inhalt: Schritt für Schritt wird Ihnen das Wissen rund ums Brotbacken vermittelt. Jeder Kursteilnehmer stellt sein eigenes, saftiges Brot her. Informationen zu Getreidearten, Mehlen, Einkauf, Lagerung und Brotfehler ergänzen das Programm.
Mitzubringen: Schürze, Papiersackerl oder Korb, Geschirrtücher
Kosten: € 49,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

Heimischer Fisch - frisch auf den Tisch

Inhalt: Fisch ist ein vielseitiges Lebensmittel – heute kommt nur heimischer Fisch in die Pfanne. Zubereitet werden schmackhafte Fischgerichte kombiniert mit neuen Beilagen – eine willkommene Abwechslung auf Ihrem Speiseplan. Natürlich erlernen Sie auch das Filetieren von Fisch. Zubereitet werden Kärntner Forellen und Saiblinge.
Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose
Kosten: € 52,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

Geflügelgerichte – raffiniert und schnell

Inhalt: Sie sind mit der Verarbeitung eines ganzen Hendls überfordert? Ihnen fehlen Inspirationen zu schnellen und pfiffigen Hendl-Rezepten? Sie möchten für mehrere Tage vorkochen, wissen aber nicht wie und was? Dann sind Sie bei diesem Kurs Geflügel Gerichte – raffiniert und schnell genau richtig! Sie lernen, wie man ein Hendl richtig zerlegt, welche Teilstücke wofür verwendet werden können und entdecken eine Vielzahl einfacher und abwechslungsreicher Hendl-Rezepte.
Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Schraubglas mit Deckel zum mit heim nehmen der Kostproben
Kosten: € 52,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und neuer Broschüre

Bunte Brotvielfalt – für Anfänger

Inhalt: In diesem Kurs werden unter der fachkundigen Anleitung der Seminarbäuerin verschiedenste Brote zubereitet – vom klassischen Mischbrot über Wurzelbrot, Ruck-Zuck-Brot bis hin zu Buttermilchbrot und einigen mehr. Jeder Kursteilnehmer stellt sein eigenes, saftiges Brot her. Informationen zur Sauerteigherstellung, Getreidearten, Mehlen, Einkauf, Lagerung und Brotfehler ergänzen das Programm.
Mitzubringen: Schürze, Papiersackerl oder Korb, Geschirrtücher
Kosten: € 49,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

Gekrendelte Nudelvariationen

Inhalt: Bei diesem Kurs werden gefüllte Nudel aus verschiedenen Mehlen mit süßen und pikanten Füllungen zubereitet. Natürlich erlernen Sie auch das Krendeln von Nudeln.
Mitzubringen: Schürze, Vorratsdosen, Geschirrtücher
Kosten: € 56,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittelkosten, Küchenbenützung und Broschüre: Kulinarisch unterwegs mit den Kärntner Seminarbäuerinnen im Wert von € 13,00

Fingerfood - kalte Köstlichkeiten für jeden Anlass

Inhalt: Mundgerechte Köstlichkeiten für Deine Gäste als Highlight eines gelungenen Abends. Einfach und schnell zubereitet. Hauptdarsteller in diesem Seminar sind heimische und regionale Lebensmittel, die zu kleinen Leckerbissen verzaubert werden. Auch für Kochanfänger!
Mitzubringen: Schürze, Papiersackerl oder Korb, Geschirrtücher
Kosten: € 55,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

Krapfenvariationen

Inhalt: Es werden verschiedene Krapfenvariationen aus Germteig zubereitet - von den klassischen Faschingskrapfen bis zu gefüpllten Krapfen, ausgezogenen Bauernkrapfen und Stricknadelkrapfen. Erfahre wertvolle Tipps und Tricks rund ums Krapfen backen.
Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose
Kosten: € 39,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittelkosten, Küchenbenützung und Rezeptunterlage

© 2026 - lfi.at