

Kurse der Seminarbäuerinnen

Herbst 2023 / Frühjahr 2024

Weckerl & Kleingebäck für Anfänger

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

siehe Anhang: Tabelle 1: Termine Weckerl & Kleingebäck für Anfänger

Wild - auf heimisches Wild

Wild kochen – genussvoll speisen. Einfach und genial. Vom klassischen Wildbraten / -ragout bis hin zur schnellen Wildküche – verfeinert mit saisonalen Köstlichkeiten aus der Region. Begleitet wird das Seminar von den Beilagen der anderen Art. Facettenreich und bunt – auch für Kochanfänger!

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

Kosten: € 55,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Unterlage

siehe Anhang: Tabelle 2: Termine Wild - auf heimisches Wild

Adventkranz binden leichtgemacht

Ein schöner Adventkranz bringt nicht nur Kinderaugen zum Leuchten, er symbolisiert, mit seinem von Sonntag zu Sonntag immer heller werdenden Kerzenschein, die steigende Vorfreude auf die Geburt von Jesus Christus. Erlernen Sie, wie man kostengünstig selbst aus Naturmaterialien einen wunderschönen Kranz bindet und dekoriert.

Mitzubringen: Brille, Baumschere - eine Materialliste wird bei der Anmeldung mitgeschickt, Material wird auch von der Referentin zur Verfügung gestellt

Kosten: € 28,- olus anfallende Materialkosten

siehe Anhang: Tabelle 3: Termine: Adventkranz binden leichtgemacht

Weihnachtsgebäck traditionell & klassisch

Gemeinsam stellen wir traditionelles, wie klassisches Weihnachtsgebäck wie Apfelbrot, Früchtekuchen, Lebkuchenstriezel Butterkipferl und Burgenländerkipferl her.

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

Kosten: € 39,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel und schriftlicher Unterlage

siehe Anhang: Tabelle 4: Termine Weihnachtsgebäck traditionell & klassisch:

Wir füllen unsere Keksdose

Bei diesem Kurs geht es darum, gemeinsam, in kurzer Zeit eine Menge an Keksen zuzubereiten und eine Keksdose mit verschiedensten Sorten zu füllen.

Mitzubringen: Schürze, Vorratsdosen, Geschirrtücher

Kosten: € 57,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

siehe Anhang: Tabelle 5: Termine Wir füllen unsere Keksdose

Krapfenvariationen

Es werden verschiedene Krapfenvariationen aus Germteig hergestellt – von den klassischen Faschingskrapfen bis zu gefüllten Krapfen, ausgezogenen Bauernkrapfen und Stricknadelkrapfen.

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

Kosten: € 58,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

siehe Anhang: Tabelle 6: Termine Krapfenvariationen

Die schnelle Küche - "30 Minuten sind genug"

Wer kennt es nicht? Die Frage nach dem (Mittag-) Essen „Was wird gekocht?“ und „Wann?“. In diesem Kurs erfahren Sie, wie man es bewerkstelligt, in (weniger als) 30 Minuten eine ausgewogene Mahlzeit aus heimischen Produkten für die ganze Familie auf den Tisch zu zaubern. Außerdem werden abwechslungsreiche Rezepte, sowie Tipps und Tricks weitergegeben.

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, kleine Vorratsdose

Kosten: € 57,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten und neuer Rezeptbroschüre

siehe Anhang: Tabelle 7: Termine Die schnelle Küche - "30 Minuten sind genug"

Hendl - fein & knusprig

Heimisches Geflügelfleisch lässt sich in der Küche äußerst abwechslungsreich zubereiten. Erhalten Sie in diesem Kurs viele schnelle und pffiffige Rezepte mit Geflügelfleisch, aber auch Ideen für raffinierte Beilagen.

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdosen bzw. Schraubgläser zum Mitheimnehmen übrig gebliebener Kostproben

Kosten: € 52,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und neuer Broschüre

siehe Anhang: Tabelle 8: Termine Hendl - fein & knusprig

Gekrenzelte Nudelvariationen

Bei diesem Kurs werden gefüllte Nudel aus verschiedenen Mehlen mit süßen und pikanten Füllungen zubereitet. Zudem erlernen Sie 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

siehe Anhang: Tabelle 9: Termine Gekrenzelte Nudelvariationen

Phantasievolle Desserts

Sie sind verführerisch, unwiderstehlich und einfach zum Dahinschmelzen. Die Rede ist von raffinierten Desserts mit regionalen Zutaten. Für all jene, die dem perfekten Desserthimmel ein Stück näher kommen wollen, haben wir das richtige Kursangebot. Schritt für Schritt werden die süßen Träume hergestellt: von fruchtig-frisch bis luftig-leicht oder zartschmelzend schokoladig! Unsere Seminarbäuerinnen verraten dir ihre Lieblingsrezepte vom zarten Schoko-Mousse bis zum himmlischen Topfen-Souffle. Sie geben Tipps für die perfekte Vorbereitung, sowie atemberaubende Deko-Ideen. Also: Alle kochbegeisterten Schleckermäulchen gleich anmelden.

Mitzubringen: Schürze, Vorratsdosen, Geschirrtücher

Kosten: € 52,00 inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

siehe Anhang: Tabelle 10: Termine Phantasievolle Desserts

Erlesene Topfengerichte für jeden Geschmack

Topfen ist ein reines Naturprodukt, deshalb kann man Topfen jeden Tag genießen, bzw. vielfältig in den Speiseplan einbauen. Die wertvollen Inhaltsstoffe sind für unseren Organismus lebenswichtig, besonders das hochwertige Eiweiß und das unentbehrliche Kalzium. Zubereitet werden verschiedene Topfen-Aufstriche, warme Vorspeisen und Hauptgerichte, sowie Cremes und süße Mehlspeisen. Lassen Sie sich von den vielen Einsatzmöglichkeiten des

Topfens, von pikant bis süß, überraschen.

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

Kosten: € 39,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und schriftliche Rezeptunterlage

siehe Anhang: Tabelle 11: Termine Erlesene Topfengerichte für jeden Geschmack

Heimischer Fisch - frisch auf den Tisch

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: € 54,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

siehe Anhang: Tabelle 12: Termine Heimischer Fisch - frisch auf den Tisch

Burger & Wraps

Mit regionalen Produkten holen wir uns die fast unendliche Welt der Burger und Wraps in die eigene Küche. Nach der vielfältigen, kreativen Zubereitung der verschiedenen Genusskomponenten wird individuell gestapelt und gerollt, von vegetarisch bis süß.

Mitzubringen: Schürze, Vorratsdosen, Geschirrtücher

Kosten: € 57,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittelkosten, Küchenbenützung und Broschüre

siehe Anhang: Tabelle 13: Termine Burger & Wraps

Klassiker aus der Mehlspeisküche

Bei diesem Kurs werden durch einfache Zubereitung, aus bodenständigen, qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, klassische Mehlspeisen zubereitet, die auf jedem Kuchenbuffet zum Hingucker werden. Zubereitet werden unter anderem: Gebackene Topfentorte, Apfelkuchen mit Bienenstichdecke, Nussroulade mit Mascarinocreme und Gebäck für die Osterzeit.

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

Kosten: € 39,-- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und schriftlicher Rezeptunterlage

siehe Anhang: Tabelle 14: Termine Klassiker aus der Mehlspeisküche

Numbercake/Zahentorte - der Hingucker am Geburtstagstisch

Ein Numbercake ist eine geschichtete Torte in Zahlenform, welche ganz typisch in Tupfen- oder Rosettenform verziert ist. Bei der Dekoration mit Süßigkeiten, Obst, Zuckerdekor und Blüten können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen. In diesem Kurs erlernen Sie wie einfach und vielseitig ein Numbercake sein kann und was man aus den angefallenen Biskuitresten zaubern kann.

Mitzubringen: Schürze, Tortenplatte, Vorratsdose, Spritzsack mit Tüllen wenn vorhanden

Kosten: € 52,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Rezeptunterlage

siehe Anhang: Tabelle 15: Termine Numbercake/Zahentorte - der Hingucker am Geburtstagstisch

Begegnung mit Wildkräutern für Einsteiger - Wildkräuter erkennen, sammeln und verarbeiten

Wildkräuter sind nicht nur schmackhafte Delikatessen, sondern auch wirksame Arzneipflanzen. Sie wachsen fast überall und können von Frühjahr bis Herbst geerntet werden. In einem etwa einstündigen Spaziergang lernen wir die wichtigsten Wildkräuter eindeutig zu erkennen und erfahren zudem viel Interessantes über ihre Wirkung. Im anschließenden Kochworkshop verarbeiten wir diese zu unterschiedlichen Gerichte.

Mitzubringen: gutes Schuhwerk, ev. Regenbekleidung

Kosten: € 52,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten und Broschüre

siehe Anhang: Tabelle 16: Termine Begegnung mit Wildkräutern für Einsteiger - Wildkräuter erkennen, sammeln und verarbeiten

Selbstgemachte Schätze im Glas

Köstliche Vorräte aus dem eigenen Garten haltbar machen, liegt wieder voll im Trend. Raffinierte Chutneys, Pestos, Marmeladen, würzige Öle und Essige, süßsauer eingelegtes Gemüse, Liköre, Kompotte, Salze, die fixfertig für die schnelle Küche zur Hand sind, aber auch wunderbare Geschenke und Mitbringsel sind. In unseren Kursen lernst du die Grundtechniken des Konservierens mit natürlichen Konservierungsmitteln wie Alkohol, Essig(säure), Salz und Zucker oder durch Einkochen und Sterilisieren. Die Seminarbäuerinnen verraten ihre Tipps und Tricks, damit es sicher gelingt und freuen sich mit dir, selbstgemachte Schätze herzustellen.

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Korb oder Karton zum Mitheimnehmen der Kostproben

Kosten: € 59,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Rezeptunterlage

siehe Anhang: Tabelle 17: Termine Selbstgemachte Schätze im Glas

Gewinnspiel 25 Jahre Seminarbäuerinnen Kärnten

Alle KursteilnehmerInnen, die bis **Ende Juni 2024** einen Seminarbäuerinnenkochkurs besuchen, können an unserem Gewinnspiel teilnehmen!

Zu gewinnen gibt es 25 tolle Preise:

- 5 Rezeptordner der Kärntner Seminarbäuerinnen
- 5 Kochkursgutscheine
- 5 Kochbücher: Das Beste von Kärntens Seminarbäuerinnen
- 5 Rezeptbroschüren: Kulinarisch unterwegs mit den Kärntner Seminarbäuerinnen
- 5 Kleine Mehlspeis´büchl der Seminarbäuerinnen

Organisatorische Hinweise:

- Um einen reibungslosen Kursablauf zu gewährleisten ist eine rechtzeitige Anmeldung der Teilnehmer/innen notwendig – bis mindestens 4 Tage vor Kursbeginn - unter der jeweils angeführten Telefonnummer. Bei Abmeldung bis zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn fällt keine Stornogebühr an. Bei einer Absage nach Ablauf dieser Frist werden 30 % des Kursbeitrages verrechnet. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen, Abbruch oder einseitiger Beendigung wird der gesamte Kursbeitrag in Rechnung gestellt. Bei Nominierung einer Ersatzperson entfällt die Stornogebühr.
- Die zur Zeit des Kurses gültigen Covid-Bestimmungen sind einzuhalten.
- Die Gesamt-Kosten pro Kurs setzen sich folgend zusammen: Kursbeitrag (€ 25,00), plus Küchenbenützungsgebühr (€ 10,00), plus Broschüre (€ 7,00/13,00), plus Lebensmittel- und Materialkosten (je nach Kurs variabel)
- Der Kursbeitrag wird bar im Verlauf der Veranstaltung eingehoben.
- Sie möchten für eine bestehende Gruppe oder Ihren Verein einen Kurs bei Ihnen vor Ort zu einem beliebigen Thema veranstalten? Wir sind Ihnen gerne behilflich - bitte melden Sie sich bei: **Manuela Pichler**, Montag oder Donnerstag, 0463/5850-1396, E-mail: manuela.pichler@lk-kaernten.at

Termine Weckerl & Kleingebäck für Anfänger

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Wolfsberg	Freitag, 03.11.2023; 17:00 - 20:30 Uhr	Familie Schilcher, Rieding 45, 9431 St.Stefan	Sylvia Schilcher	bis 29.10. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/21 92 374

Termine Wild - auf heimisches Wild

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Klagenfurt	Donnerstag, 09.11.2023, 17:00 - 20:30 Uhr	Bildungszentrum Ehrental	Monika Sohneg	bis 05.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0676/60 55 195
St. Veit	Freitag, 10.11.2023, 13:30 - 17:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Althofen	Monika Sohneg	bis 06.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0676/60 55 195

Termine: Adventkranz binden leichtgemacht

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Klagenfurt	Samstag, 18.11.2023, 14:00 - 17:30 Uhr	Bei Familie Dauschan, Wielenweg 7, 9062 Moosburg	Claudia Dauschan, Floristin und Seminarbäuerin	Bis 14.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/23 90 883

Termine Weihnachtsgebäck traditionell & klassisch:

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Spittal	Dienstag, 21.11.2023, 13:30 - 17:00 Uhr	Rosl's Küche in 9833 Rangersdorf, Wischdorf 63	Rosl Lederer	bis 17.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0680/13 47 462

Termine Wir füllen unsere Keksdose

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
St. Veit	Montag, 20.11.2023, 17:30 - 21:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Althofen	Gertraud Wank	bis 16.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/95 21 320
Völkermarkt	Dienstag, 21.11.2023, 17:00 - 20:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Goldbrunnhof	Sylvia Schilcher	bis 17.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/21 92 374
Klagenfurt	Mittwoch 22.11.2023 17:00 – 20:30 Uhr	Bildungszentrum Ehrental	Sylvia Schilcher	bis 18.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/21 92 374
Spittal	Freitag 17.11.2023 13:00 – 16:30 Uhr	Bildungszentrum Litzlhof	Margreth Kelz	bis 13.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0676/52 08 844
Villach	Dienstag 28.11.2023 17:00 – 20:30 Uhr	Mittelschule Gegendtal/Treffen	Margreth Kelz	bis 24.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0676/52 08 844
Wolfsberg	Donnerstag 30.11.2023 17:00 – 20:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Buchhof	Sylvia Schilcher	bis 26.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/21 92 374
Wolfsberg	Donnerstag 07.12.2023 17:00 – 20:30 Uhr	Bauernhof Schilcher Rieding 45 9431 St. Stefan	Sylvia Schilcher	bis 03.12. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/21 92 374
St.Veit	Montag 04.12.2023 17:30 – 21:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Althofen	Gertraud Wank	bis 30.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/95 21 320

St. Veit	Montag 11.12.2023 17:30 – 21:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Althofen	Gertraud Wank	bis 07.12. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/95 21 320
Klagenfurt	Mittwoch 13.12.2023 17:00 – 20:30 Uhr	Bildungszentrum Ehrental	Sylvia Schilcher	bis 09.12. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/21 92 374

Termine Krapfenvariationen

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Klagenfurt	Mittwoch 18.01.2021 17:00-20:30 Uhr	Bildungszentrum Ehrental	Roswitha Polessnig	bis 14.01 bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/35 65 021

Termine Die schnelle Küche - \"30 Minuten sind genug\"

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referent	Anmeldung
Klagenfurt	Mittwoch 10.01.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Bildungszentrum Ehrental	Florian Jakopitsch	bis 06.01. bei dem Referenten (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0676/58 30 446
St. Veit	Montag 15.01.2024 17:30 – 21:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Althofen	Florian Jakopitsch	bis 11.01. bei dem Referenten (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0676/58 30 446
Wolfsberg	Donnerstag 18.01.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Buchhof	Florian Jakopitsch	bis 14.01. bei dem Referenten (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0676/58 30 446
Völkermarkt	Dienstag 23.01.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Goldbrunnhof	Florian Jakopitsch	bis 19.01. bei dem Referenten (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0676/58 30 446
Villach	Dienstag 30.01.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Mittelschule Gegendtal/ Treffen	Florian Jakopitsch	bis 26.01. bei dem Referenten (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0676/58 30 446

Termine Hendl - fein & knusprig

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Villach	Dienstag 23.01.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Mittelschule Gegendttal/ Treffen	Lisa Marika Miksch	bis 19.01. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0660/68 78 342
St. Veit	Montag 29.01.2024 17:30 – 21:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Althofen	Lisa Marika Miksch	bis 25.01 bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0660/68 78 342
Klagenfurt	Mittwoch 31.01.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Ehrental	Lisa Marika Miksch	bis 27.01. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0660/68 78 342
Wolfsberg	Mittwoch 07.02.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Buchhof	Lisa Marika Miksch	bis 03.02. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0660/68 78 342

Termine Gekrenelte Nudelvariationen

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Klagenfurt	Mittwoch 07.02.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Bildungszentrum Ehrental	Roswitha Polessnig	bis 03.02. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/35 65 021
Villach	Dienstag 20.02.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Mittelschule Gegendttal/ Treffen	Melitta Spendier	bis 16.02 bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/60 50 75 74
Spittal	Freitag 23.02.2024 13:00 – 16:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Litzlhof	Maria Auer	bis 19.02. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/74 111 37

Termine Phantasievolle Desserts

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
St. Veit	Montag 26.02.2024 17:30 – 21:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Althofen	Gertraud Wank	bis 22.02. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/95 21 320
Klagenfurt	Mittwoch 28.02.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Bildungszentrum Ehrental	Gertraud Wank	bis 24.02. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/95 21 320
Wolfsberg	Donnerstag 29.02.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Buchhof	Sylvia Schilcher	bis 25.02. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/21 92 374

Termine Erlesene Topfengerichte für jeden Geschmack

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Spittal	Dienstag 20.02.2024 13:30 – 17:00 Uhr	Rosl's Küche in Rangersdorf Witschdorf 63 9833 Rangersdorf	Rosl Lederer	bis 16.02. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0680/13 47 462

Termine Heimischer Fisch - frisch auf den Tisch

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Klagenfurt	Mittwoch 21.02.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Bildungszentrum Ehrental	Sylvia Schilcher	bis 17.02. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/21 92 374

Termine Burger & Wraps

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Klagenfurt	Mittwoch 06.03.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Bildungszentrum Ehrental	Sylvia Schilcher	bis 02.03. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/21 92 374
St. Veit	Montag 11.03.2024 17:30 – 21:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Althofen	Sylvia Schilcher	bis 07.03. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/21 92 374
Wolfsberg	Donnerstag 14.03.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Familie Schilcher Rieding 45 9431 St. Stefan	Sylvia Schilcher	bis 10.03. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/21 92 374

Termine Klassiker aus der Mehlspeisküche

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Spittal	Dienstag 12.03.2024 13:30 – 17:00 Uhr	Rosl's Küche in Rangersdorf Witschdorf 63 9833 Rangersdorf	Rosl Lederer	bis 08.03. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0680/13 47 462

Termine Numberncake/Zahlentorte - der Hingucker am Geburtstagstisch

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
St. Veit	Montag 15.04.2024 17:30 – 21:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Althofen	Magdalena Orasch	bis 11.04. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/99 28 459
Klagenfurt	Mittwoch 17.04.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Bildungszentrum Ehrental	Magdalena Orasch	bis 13.04. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/99 28 459
Völkermarkt	Dienstag 23.04.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Goldbrunnhof	Magdalena Orasch	bis 19.04. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/99 28 459
Wolfsberg	Donnerstag 16.05.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Buchhof	Magdalena Orasch	bis 12.05. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/99 28 459

Termine Begegnung mit Wildkräutern für Einsteiger - Wildkräuter erkennen, sammeln und verarbeiten

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Klagenfurt	Freitag 19.04.2024 16:00 – 19:30 Uhr	Treffpunkt Nähe Wölfnitz – genauer Ort wird bei der Anmeldung bekannt gegeben	Anita Mattersdorfer	bis 15.04. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/306 48 68
Spittal	Freitag 03. 05.2023 16:00 - 19:30 Uhr	Bei Familie Obweger Biobauernhof Liendl Görtschach 3 9872 Millstatt	Elisabeth Obweger	bis 29.05. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/972 15 83
Klagenfurt	Freitag 03.05.2024 16:00 – 19:30 Uhr	Treffpunkt Nähe Wölfnitz – genauer Ort wird bei der Anmeldung bekannt gegeben	Anita Mattersdorfer	bis 29.04. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/306 48 68

Termine Selbstgemachte Schätze im Glas

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Wolfsberg	Donnerstag 23.05.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Familie Schilcher Rieding 45 9431 St. Stefan	Sylvia Schilcher	bis 19.05. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/21 92 374
St. Veit	Montag 03.06.2024 17:30 – 21:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Althofen	Sylvia Schilcher	bis 30.05. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/21 92 374
Klagenfurt	Mittwoch 05.06.2024 17:00 – 20:30 Uhr	Bildungszentrum Ehrental	Sylvia Schilcher	bis 01.05. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/21 92 374
Spittal	Freitag 24.05.2024 13:00 – 16:30 Uhr	HLW Spittal	Irmgard Schluder	bis 19.05. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/753 05 88