Cookinare: Jahresabo 2025

Du willst schnell und einfach Kochen lernen oder deine Kochkenntnisse erweitern?

Dann tauche ein in die Welt der Cookinare und mache dein Zuhause zum kulinarischen Lernort. In den Online-Kochseminaren des LFI Kärnten zeigen dir erfahrene Seminarbäuerinnen, Kärntens einziger aktiver Seminarbauer und fachkundige Trainer:innen live via Zoom, wie du saisonale Gerichte Schritt für Schritt zubereitest. Dabei erhältst du nicht nur praktische Anleitungen, sondern auch wertvolle Tipps zur Warenkunde, nützliche Tricks für die Küche und umfassende Antworten auf deine Fragen – alles in Echtzeit. Vor jedem Cookinar werden dir die jeweiligen Rezepte zugesandt. Verpasste Kurse? Kein Problem! Alle Cookinare werden aufgezeichnet, sodass du die Inhalte jederzeit in deinem eigenen Tempo nachholen kannst.

Mit dem **Jahresabo 2025** erwarten dich **13 Live-Cookinare** und der Zugang zu **47 Videoaufzeichnungen** der bisherigen Cookinare. Lerne, experimentiere und genieße – ganz bequem von deinem Computer, Tablet oder Smartphone aus. Erlebe Kochen neu und entdecke die Freude am Selbstgemachten.

Aktion: Sichere dir jetzt das Jahresabo um nur **€ 190,- statt € 380**,- und entdecke die digitale Kochwelt!

Kosten je Cookinar bei Einzelbuchung: € 30,-

Kosten je Aufzeichnung bei Einzelbuchung: € 20,-

Cook it yourself - denn selbstgemacht schmeckt's am besten!

Termine, Themen & ReferentInnen der Live-Cookinare 2025:

- Freitag, 10. Jänner 2025, 18:30 - 20:00 Uhr: **Strudelvielfalt - kulinarische Variationen für Genießer** (Seminarbäuerin Monika Sohneg)
- Freitag, 07. Februar 2025, 14:00 - 15:30 Uhr: **Aus dem Suppentopf - bunt und abwechslungsreich** (Seminarbäuerin Sylvia Schilcher)
- Freitag, 07. März 2025, 14:00 - 15:30 Uhr: **Hendl - fein und knusprig** (Seminarbäuerin Lisa-Marika Miksch)
- Freitag, 28. März 2025, 14:00 - 15:30 Uhr: **Ich backe mein eigenes Brot** (Seminarbäuerin Sylvia Schilcher)
- Montag, 14. April 2025, 10:30 - 11:30 Uhr: **Kleine Hände, große Freude - Selbstgemachte Osterköstlichkeiten für die Taufpaten** (Seminarbäuerin Sigrid Rainer mit Enkelkind)
- Donnerstag, 24. April 2025, 18:30 - 20:00 Uhr: **Regional und raffiniert - Hadn als Geschmackserlebnis** (Küchenchef Arnold Wigoschnig & Andrea Wedenig)
- Freitag, 09. Mai 2025, 18:30 - 20:00 Uhr: **Ein Stück Santorini auf dem Teller** (Anna-Maria Pichler & Leonhard Grünwalder)

© 2026 - lfi.at

- Freitag, 23. Mai 2025, 14:00 - 15:30 Uhr: **Fingerfood - kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass** (Seminarbäuerin Sylvia Schilcher)
- Donnerstag, 04. September 2025, 18:30 - 20:00 Uhr: **Zucchini Variationen - Einfach, raffiniert und lecker** (Küchenchef Arnold Wigoschnig & Andrea Wedenig)
- Montag, 29. September 2025: 18:30 - 20:00 Uhr: **Herbstliche Apfelküche - genussvoll durch die goldene Jahreszeit** (Seminarbäuerin Monika Sohneg)
- Freitag, 17. Oktober 2025, 14:00 - 15:30 Uhr: **Kleine Freuden - Süßes zum Teilen und Genießen** (Seminarbäuerin Magdalena Orasch)
- Freitag, 14. November 2025, 14:00 - 15:30 Uhr: **Alles in einem Topf - die besten Onepot-Gerichte** (Seminarbauer Florian Jakopitsch)
- Freitag, 12. Dezember 2025, 14:00 - 15:30 Uhr: **Winterzauber - süße Desserts für die Weihnachtszeit** (Seminarbäuerin Monika Sohneg)

Information

Kursdauer:	13 Einheiten
Kursbeitrag:	190,00 € Frühbucherpreis 380,00 € Normalpreis
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at