

Cookinare: Jahresabo 2026

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 2026** erwarten dich **13 Live-Cookinare** und der Zugang zu **53 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 2026:

- Freitag, 23. Jänner 2026, 14:00 - 15:30 Uhr: **Ich backe mein eigenes Brot** (Seminarbäuerin Sylvia Schilcher)
- Donnerstag, 26. Februar 2026, 18:30 - 20:00 Uhr: **Oma's altbewährte Küche** (Küchenchef Arnold Wigoschnig & Andrea Wedenig)
- Freitag, 20. März 2026, 14:00 - 15:30 Uhr: **Die schnelle Küche - 30 Minuten sind genug. Schnelle, abwechslungsreiche, hochwertige Gerichte für die tägliche (Mittags-)Küche** (Seminarbauer Florian Jakopitsch)
- Dienstag, 28. April 2026, 18:30 - 20:00 Uhr: **Grüne Energie - Kochen mit den ersten Frühlingskräutern** (Seminarbäuerin & Kräuterpädagogin Petra Miklautz)
- Dienstag, 12. Mai 2026, 18:30 - 20:00 Uhr: **Salate zum Verlieben - abseits von Eisberg und Tomaten** (Seminarbäuerin & Kräuterpädagogin Anita Arneitz)
- Freitag, 29. Mai 2026, 18:30 - 20:00 Uhr: **Erdbeerzeit - fruchtige Rezepte zum Genießen** (Seminarbäuerin Monika Sohneg)
- Freitag, 12. Juni 2026, 14:00 - 15:30 Uhr: **Selbstgemachte Schätze im Glas** (Seminarbäuerin Sylvia Schilcher)
- Freitag, 26. Juni 2026, 14:00 - 15:30 Uhr: **Blütenreiche Sommerküche** (Seminarbäuerin & Kräuterpädagogin Petra)

Miklautz)

- Donnerstag, 27. August 2026, 18:30 - 20:00 Uhr: **Sommergenuss aus dem Garten - Paprika, Tomate & Co.**
(Küchenchef Arnold Wigoschnig & Andrea Wedenig)
- Freitag, 18. September 2026, 14:00 - 15:30 Uhr: **Als Fächer oder in Schichten - So wird Gemüse schnell und einfach zum köstlichen Hingucker** (Seminarbäuerin & Kräuterpädagogin Anita Arneitz)
- Freitag, 09. Oktober 2026, 18:30 - 20:00 Uhr: **Goldener Herbst - Desserts mit Birne, Kürbis & Karamell**
(Seminarbäuerin Monika Sohne)
- Freitag, 13. November 2026, 18:30 - 20:00 Uhr: **Nudelliebe - kreative Ideen für jeden Geschmack**
(Seminarbäuerin Monika Sohne)
- Freitag, 04. Dezember 2026, 14:00 - 15:30 Uhr: **Wir füllen unsere Keksdose** (Seminarbäuerin Sylvia Schilcher)

Information

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

Verfügbare Termine

23.01.2026 14:00, online

Ort	online
Beginn	23.01.2026 14:00
Ende	04.12.2026 15:30
Örtlichkeit	Zoom, 9020 online
Information	Simone Zini, Tel 0463/5850-2517, simone.zini@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0029653
Trainer:in	Sylvia Schilcher Monika Sohne Florian Andreas Jakopitsch und 4 mehr
Veranstalter	LFI Kärnten Verein