

Das sind die Cookinare im Herbst 2026

Du möchtest schnell und einfach Kochen lernen oder deine Kochkenntnisse verbessern?

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.

Cookinar: Als Fächer oder in Schichten – So wird Gemüse schnell und einfach zum köstlichen Hingucker mit Seminarbäuerin Anita Arneitz

Termin: Freitag, 18. September 2026 14:00 – 15:30 | [Anmeldung](#)

Wenn das Auge mitisst, wird jedes Gericht zum Erlebnis! In diesem Cookinar zeigt Ihnen Seminarbäuerin Anita Arneitz, wie Sie mit einfachen Handgriffen beeindruckende Gemüsegerichte zubereitest, die nicht nur köstlich schmecken, sondern auch optisch begeistern. Ob kunstvoll gefächerte Erdäpfel, geschichtetes Ofengemüse oder dekorative Türme – mit den richtigen Techniken wird aus frischem Gemüse im Nu ein echter Eyecatcher auf deinem Teller. Seien Sie dabei und lass Sie sich von der bunten Gemüsevielfalt verzaubern!

Cookinar: Goldener Herbst - Desserts mit Birnen, Kürbis & Karamell mit Seminarbäuerin Monika Sohneg

Termin: Freitag, 09. Oktober 2026 18:30 – 20:00 | [Anmeldung](#)

Der Herbst ist die perfekte Zeit für süße Genüsse und in diesem Cookinar dreht sich alles um die aromatischen Highlights der Saison: Birne, Kürbis und Karamell. Gemeinsam mit Seminarbäuerin Monika Sohneg tauchen Sie ein in die Welt herbstlicher Desserts, lernen, Sie wie man aus einfachen Zutaten raffinierte Kreationen zaubert, und bekommen Sie viele Ideen, um Ihre Desserts geschmacklich und optisch zu veredeln. Ob Sie Lust haben, Neues auszuprobieren, Rezepte weiterzuentwickeln oder einfach gemütliche Herbststimmung zu genießen - dieser Kurs lädt dazu ein, den Herbst kulinarisch zu feiern.

Cookinar: Nudelliebe – Kreative Ideen für jeden Geschmack mit Seminarbäuerin Monika Sohneg

Termin: Freitag, 13. November 2026 18:30 – 20:00 | [Anmeldung](#)

In diesem Cookinar dreht sich alles um Nudeln: von schnellen Alltagsgerichten bis zu besonderen Variationen für besondere Anlässe. Gemeinsam mit Seminarbäuerin Monika Sohneg entdecken Sie Ideen, die einfach nachzumachen sind, und lernen kleine Tipps, die das Kochen leichter und abwechslungsreicher machen. Ideal für alle, die Spaß am Kochen haben und ihre Liebe zu Nudeln kreativ ausleben möchten.

Cookinar: Wir füllen unsere Keksdose mit Seminarbäuerin Sylvia Schilcher

Termin: Freitag, 04. Dezember 2026 14:00 – 15:30 | [Anmeldung](#)

In diesem Cookinar zeigt Ihnen Seminarbäuerin Sylvia Schilcher eine Variation unterschiedlicher Sorten der Weihnachtsbäckerei. Sie erhalten die Gelegenheit, verschiedene Sorten von Weihnachtskeksen kennenzulernen, sodass garantiert für jeden Geschmack etwas dabei ist!