Seminarbäuerinnen in Gmunden Vöcklabruck

Für Anfragen und Informationen zu den Seminarbäuerinnen-Kursen steht der Berater der Bezirksbauernkammer gerne zur Verfügung.

Katrin Pichlmann
Beraterin Konsumenteninformation
Landwirtschaftskammmer Gmunden Vöcklabruck
E-Mail: katrin.pichlmann@LK-OOE.AT
Telefon: +43 50 6902 4771

Mag. Sabine Ablinger

Seminarbäuerin aus Weyregg (Bezirk Vöcklabruck)

Als Bio-Bäuerin und Schule am Bauernhof-Anbieterin darf ich vielen Menschen die Produktion unserer wertvollen Lebensmittel zeigen. Ich möchte den Bogen weiter spannen und sowohl den Kindern als auch den Erwachsenen den sorgsamen Umgang mit dem Essen und die Lust am Kochen mit regionalen, saisonalen und biologischen Zutaten - vor allem aus Österreich - vermitteln.

T 0664/73978001
E sabine@erlebnishof-bruckbacher.bio

Folgende Kurse bietet Sabine an:

- Duftendes Brot und Gebäck
- Gemüse fermentieren
- Fischköstlichkeiten
- Smart gekocht
- Kekse und selbstgemachte Naschereien
- Hausmannskost - Ruck Zuck gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf!
- Wurstwerkstatt
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Elisabeth Gneißl (derzeit in Pause)

Es ist und wird immer wichtiger, dass wir unseren Mitmenschen das Wissen über die produktive Landwirtschaft näherbringen.
Zum Beispiel:
Wie entstehen unsere Lebensmittel?
Woher kommen die Speisen auf unserem Teller?

Als Seminarbäuerin freue ich mich auf die Chance und die Möglichkeit, dieses Wissen zu vermitteln und dies nicht nur bei den Erwachsenen sondern besonders auch bei den Kindern.

Seminarbäuerin aus Frankenburg (Bezirk Vöcklabruck)

T 0676/4676520
E elisabeth.gneissl@gmx.at

Folgende Kurse bietet Elisabeth an:

- Fischköstlichkeiten
- Kekse und selbstgemachte Naschereien
- Hausmannskost - Ruck Zuck gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf!
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Christina Huber

Seminarbäuerin aus Fornach (Bezirk Vöcklabruck)

Durch die Arbeit als Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin habe ich die Möglichkeit, meine Begeisterung für´s Kochen, für regionale Lebensmittel und Kräuter weiterzugeben. Die Wissensvermittlung, ein Bewusstsein für regionale Lebensmittel schaffen und die Wertschätzung der Arbeit unsere Landwirte sind mir ein großes Anliegen.

T 0676/3227111
E christina@huber-mch.at

Folgende Kurse bietet Christina an:

- Duftendes Brot und Gebäck
- Fischköstlichkeiten
- Wildkräuterküche
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf!

- Köstliche Brunchideen
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Sophie Leitner

Seminarbäuerin aus Strobl (Bezirk Gmunden)

Als Seminarbäuerin und Mama von 4 Kindern ist es mir wichtig zu zeigen, dass selbst gemacht nicht immer aufwendig sein muss.
Meine Leidenschaft ist das Backen mit Sauerteig und das Haltbarmachen unserer tollen regionalen Lebensmittel. Mein Wissen und meine Begeisterung gebe ich gerne in Kursen und in der Schule weiter.

T 0664/7677512
E sophie-leitner@gmx.at

Folgende Kurse bietet Sophie an:
- Gemüse fermentieren
- Guglhupfprachtstücke
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf!
- Wurstwerkstatt
- Duftendes Brot und Gebäck
- Krapfen, Affen & Co

Bettina Posch (derzeit in Pause)

Seminarbäuerin aus Ottnang (Bezirk Vöcklabruck)

Es macht mir großen Spaß mit Menschen zu kochen und im Kochkurs kreative Ideen und Hintergrundwissen einzubringen. Meine Liebe zum Kochen und zum Verarbeiten von Lebensmitteln hat mich dazu bewogen, Seminarbäuerin zu werden. So kann ich meine Erfahrungen an andere weiterugeben.

T 0650/964 23 87
E bettina.posch@drei.at

Folgende Kurse bietet Bettina an:

- Duftendes Brot und Gebäck
- Spezialbrote und Kleingebäck
- Klassiker aus der Rindfleischküche
- Versuchungen aus der Strudelküche
- Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf
- Erdäpfelküche
- Fischköstlichkeiten
- Wintergemüseküche
- Krapfen, Affen und Co
- Raffinierte Getreideküche
- Milchprodukte selber machen
- Gemüse fermentieren
- Festtagsbraten - genießen wie damals
- Smart gekocht
- Hausmannskost - Ruck Zuck gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf!
- Wurstwerkstatt
- Köstliche Brunchideen
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Christine Schausberger

Seminarbäuerin aus Ungenach (Bezirk Vöcklabruck)

"Der schönste Tisch ist ohne Essen nur ein kahles Brett."
Es freut mich, als Seminarbäuerin meine zwei erlernten Berufe, Köchin und Landwirtin, als Hobby ausüben zu dürfen. Da in Österreich hochwertige Lebensmittel produziert werden, liegt es mir am Herzen, mit den Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmern aus regionalen und saisonalen Produkten tolle und schmackhafte Gerichte zu kochen.

T 0664/9228363
E christine_neumann@gmx.at

Folgende Kurse bietet Christine an:

- Smart gekocht
- Kekse und selbstgemachte Naschereien
- Hausmannskost - Ruck Zuck gekocht

- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf!
- Wurstwerkstatt
- Köstliche Brunchideen
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Hermine Spitzer

Seminarbäuerin aus Frankenmarkt (Bezirk Vöcklabruck)

Weil mir das Selberkochen und die Verwendung heimischer Lebensmittel sehr wichtig ist, möchte ich in meiner Tätigkeit als Seminarbäuerin mein Wissen an meine Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer weitergeben.

T 0681/10653179
E spitzer.asten@tvweb.at

Folgende Kurse bietet Hermine an:

- Kekse und selbstgemachte Naschereien
- Hausmannskost - Ruck Zuck gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Wurstwerkstatt
- Köstliche Brunchideen
- Kinderkochkurse und Schulworkshops