Kulinarische Broschüren

Entdecken Sie unsere breite Palette an informativen Koch-Broschüren!

Sie können diese Broschüren jetzt auch außerhalb des Kursgeschehens erwerben. Egal ob Fleisch, Getreide oder Gemüse, wir haben etwas für jede und jeden. Bestelle Sie bequem online und wir senden Ihnen die gewünschte Broschüre mit Rechnung und zzgl. Portokosten zu.

Köstliche Brunchideen - Clever vorbereiten – entspannt genießen!

Brunchfans aufgepasst! Die reich bebilderte Broschüre liefert jede Menge gelingsichere Rezeptideen für einen köstlichen Regional-Brunch. Ob Vegetarier oder Fleischtiger, ob Team herzhaft oder süß, hier gibt es jede Menge Inspirationen für jeden Gusto. Ob Pancakes, Joghurt-Drinks, Ei im Rexglas, Wintergemüse-Antipasti, Hummus, schnelles Fladenbrot, Frittata, kreative Suppen, Apfel-Crumble, Frizzante-Buttermilch-Schaum, Karamell-Creme uvm. – hier gibt es ein Rezeptbuffet voll frischer, regionaler Delikatessen. Zusätzlich gibt es viele hilfreiche Tipps und Anregungen für entspanntes Brunchen in den eigenen vier Wänden.

76 Seiten, Broschüre A5 quer, 7 Euro

per E-Mail anfordern

Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit

Guglhupf gut – alles gut! Gemeinsam kochen und kosten wir uns durch das ultimativ, köstliche Gugl-hupf-Universum. Freuen Sie sich auf Guglhupf-Inspirationen von klassisch-traditionell bis mega-trendig, von süß bis herzhaft, von mini bis mega, von eiskalt bis warm, von kinderleicht bis ambitio-niert. Die Seminarbäuerinnen verraten ihre besten Rezepte, lüften ihre Guglhupf-SOS-Trickkiste und entführen Sie in die kreative Guglhupf-Genuss-Welt. Seien Sie dabei bei der „Guglhupf-Backademie“, damit auch Ihr Genießer:innen-Herz vor lauter köstlicher Gugelhupf-Inspirationen hüpft!

97 Seiten, Broschüre A5 quer, € 9,-

per E-Mail anfordern

Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf – genial, vital, regional

Sie haben Appetit auf schnelle Pfannen-, Wok- und „One-Pot“-Gerichte mit Pfiff? Dann finden Sie in dieser Broschüre genau das Richtige: Kulinarische Rezepte von multikulti bis traditionell. Die Vielfalt der regionalen Zutaten wie Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Fisch, Fleisch u. v. m. wird in Kombination mit spannenden Zubereitungs- und Gewürzkombinationen perfekt in Szene gesetzt. In Wok, Pfanne und Topf verschmelzen unsere regionalen Lebensmittel mit den Rezeptinspirationen und Gewürzen anderer Länder aufs Köstlichste. Unser Motto: Kulinarische P(f)annenhilfe für jeden Gusto!

63 Seiten, Broschüre A5 quer

7 Euro

per E-Mail anfordern

Wurstwerkstatt - einfache Fleischspezialitäten selber machen

Hausgemachte Bratwürstl, rustikale Leberpastete oder würziges Rillette im Glas – wer mag das nicht? Der Do-it-yourself Trend ist auch im Fleischbereich angekommen. In dieser Broschüre gibt´s das 1x1 der Wurstherstellung (Brät herstellen, Wurst füllen), einfache Brat- und Brühwürste mit zahlreichen Variations- und Würzmöglichkeiten, sowie Fleischspezialitäten im Glas. Unser Motto ist: Wissen mit Biss – denn wie gesagt, es geht um die Wurst! … und was da drin ist, ist nicht wurs(ch)t! 44 Seiten, Broschüre A5 quer

7 Euro

per E-Mail anfordern

Herzhafte Hausmannskost – Ruckzuck frisch gekocht

Sie sind auf der Suche nach Gerichten, die rasch & einfach gemacht sind, aber trotzdem satt und glücklich machen? Wir haben für Sie jene Klassiker und Schmankerl aus dem Repertoire der traditionellen Hausmannskost zusammengestellt, die immer schmecken. Von einfachen Suppen bis hin zu herrlichen Retro-Rezepten, wie Eiernockerl, Käsespätzle, Gröstl, Grenadiermarsch, Fleckerlspeis, Erdäpfelgulasch, Laibchen & Puffer uvm. Holen Sie sich Ideen und Anregungen für eine einfache, aber unglaublich köstliche Alle-Tage-Küche und erleben Sie den Geschmack der Kindheit neu. 48 Seiten, Broschüre A5 quer

7 Euro

per E-Mail anfordern

Süße Leibspeisen aus Omas Küche – Von Apfelschlangerl bis Zwetschkenknödel

Lüften wir gemeinsam die Geheimnisse aus Omas süßer Küche. Ob süße Knödel, Grießkoch, Palatschinken, Kaiserschmarrn, Salzburger Nockerl, Milchreis, Apfelschlangerl, Ruckzuck-Torte uvm. – sie sind Küchen-Kult und versüßen uns das Leben auf köstlichste Weise. Machen Sie sich bereit auf leicht nachzukochende, flotte und vor allem gschmackige Rezepte, die einfach eine Sünde wert sind. Entführen Sie Ihren Gaumen auf eine Reise zurück zum unwiderstehlichen süßen Geschmack der Kindheit! 48 Seiten, Broschüre A5 quer

7 Euro

per E-Mail anfordern

Schnitzel Variationen

Es darf auf keiner Speisekarte und bei keinem Fest fehlen, begeistert Groß und Klein und sogar zwischen zwei Semmelhälften als Zwischendurch Snack: das Schnitzel! Es lässt in vielen Variationen alle Herzen höher schlagen und ist eines der Lieblingsspeisen der Österreicher. Ob als Klassiker golden paniert mit Kalbfleisch oder als Variante mit Schwein, Pute, Huhn, Reh oder Lamm für jeden Geschmack ist etwas dabei. Es müssen nicht immer Semmelbrösel sein. Abwechslung in die knusprigen Hülle bringen frische Kräuter, geriebener Käse, Cornflakes, Nüssen, Sesam oder Erdäpfel. Oder verzichten Sie ganz auf die Panier und setzen auf das Schnitzel „pur“.

7 Euro

per E-Mail anfordern

Festtagsbraten – Genießen wie damals

Knuspriger Schweinsbraten, Kalbsbrust mit Semmelfülle, würziges Brathendl und andere Bratenklassiker sind für viele der Inbegriff von Sonntagsessen. Braten ist ein ideales Gericht, wenn viele Gäste zusammenkommen, um gemeinsam zu genießen und zu feiern. In dieser Unterlage finden Sie köstliche Bratenrezepte und viele hilfreiche Tipps vom Fleischein-kauf, Beilagenempfehlungen bis hin zur Kunst des Bratens, dass das Fleisch zart und saftig auf den Tisch kommt. 50 Seiten, Broschüre A5 quer

7 Euro

per E-Mail anfordern

Wildkräuter Küche im Frühling

Das erste Kochbuch der im LFI OÖ ausgebildeten KräuterpädagogInnen ist da. Die köstlichen Wildkräutergerichte wurden von diesen selbst kreiert. Neben den einzelnen Rezeptangaben und der Zubereitung stellen sich die OÖ. KräuterpädagogInnen kurz vor und geben wertvolle Tipps. 69 Seiten, Farbe

12 Euro

per E-Mail anfordern

Wildkräuter Küche im Herbst

Zertifizierte KräuterpädagogInnen zaubern mit Herbstkräutern köstliche Rezepte zum Nachkochen und geben Tipps und Anregungen, wie wir uns, unsere Familie, Freunde und Gäste mit besonderen Kräuterspezialitäten überraschen können. 72 Seiten, Farbe

12 Euro

per E-Mail anfordern

Wildkräuter Küche im Sommer

Zertifizierte KräuterpädagogInnen zaubern mit Sommerkräutern köstliche Rezepte zum Nachkochen und geben Tipps und Anregungen, wie wir uns, unsere Familie, Freunde und Gäste mit besonderen Kräuterspezialitäten überraschen können. 72 Seiten, Farbe

12 Euro

per E-Mail anfordern

Rindfleisch – trendig & traditionell

Erfahren Sie mehr über Rindfleischqualität, Rindfleisch in der Ernährung, Rindfleisch Teilstücke, Einkauf und Lagerung sowie Tipps und Tricks für die Zubereitung von Rindfleisch. Eine feine Auswahl an köstlichen Rindfleischrezepten von klassisch bis modern lädt zum genussvollen Kochen und Genießen mit Rindfleisch ein.

7 Euro

per E-Mail anfordern

Frühlingswildkräuter in der Küche

Wild und köstlich sprießt es jeden Frühling auf Wiesen und in den Wäldern. Es stimmt, 'Das Gute liegt so nah!' und meistens vor der Haustür. Grüne Schätze wie Bärlauch, Giersch, Gundermann, Brennnessel, Schafgarbe und viele mehr sollten unsere Wertschätzung genießen und kulinarisch neu entdeckt werden. In dieser Broschüre finden Sie die wichtigsten Infos rund um unsere heimischen Wildkräuter und eine Sammlung aus ca. 20 Rezepten inkl. Tipps und Tricks. 52 Seiten, Broschüre A5 quer

7 Euro

per E-Mail anfordern

Gemüse fermentieren – Sauerkraut, Kimchi & Co selber machen

Fermentieren ist eine seit Jahrhunderten auf der ganzen Welt bewährte Konservierungsmethode. Gemüse durch Milchsäuregärung haltbar zu machen, ist wieder voll im Trend! Denn diese Methode ist einfach, natürlich und praktisch in jedem Haushalt möglich. Das Grundrezept ist einfach: Gemüse + Salz + Zeit. Alle Grundlagen und was es sonst noch so braucht um regionales Gemüse für die Wintermonate haltbar zu machen erfahren Sie in dieser umfassenden Broschüre. 54 Seiten, Broschüre A5 quer

7 Euro

per E-Mail anfordern

Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf

Bringen Sie mehr Schwung und Abwechslung in die Jausenbox. In dieser Broschüre gibt es viele Rezepte und Tipps, wie Sie aus frischen, regionalen Lebensmitteln coole Jausenhits und Powerdrinks für Schule Freizeit und Beruf zaubern können. Die Rezepte eigen sich auch bestens für Kinder- und Gartenpartys, denn sie schmecken Jung und Alt.
7 Euro

per E-Mail anfordern

Milchprodukte ganz einfach selber machen

Sie wollten immer schon wissen, wie man einfache Milchprodukte für den Eigengebrauch selber herstellen kann? Neben wertvollen Tipps bei der Milchverarbeitung gibt es einfache und gut nachvollziehbare Schritt für Schritt Anleitungen für die Herstellung in der eigenen Küche. Wer also Lust auf selbstgemachte Milchspezialitäten wie Frischkäse, Mozzarella, Joghurt uvm. hat, findet in dieser Broschüre bestimmt das richtige Rezept. Denn hausgemacht schmeckt`s doppelt so gut! 38 Seiten, Broschüre A5 quer
7 Euro

per E-Mail anfordern

Kekse & selbstgemachte Naschereien – Von traditionell bis modern & perfekt für jeden Anlass

Nicht nur zur Weihnachtszeit sind selbstgebackene Naschereien ein Highlight. Diese kleinen süßen Glücksdinger zum Verlieben schmecken rund ums Jahr und zu fast jedem Anlass. Ob als kleiner süßer Kick zwischendurch, einfach als Mini-Gustostückerl zum Kaffee, als Mitbringsel oder für Feste & Partys - sie schmecken eigentlich immer. Neben Tipps aus der Backstube finden Sie erprobte Rezepturen mit vielen Varianten von traditionell bis modern in dieser Broschüre. 63 Seiten, Broschüre A5 quer
7 Euro

per E-Mail anfordern

Smart gekocht – Frisch, frech & unkompliziert auf den Teller gebracht

Der Hunger ist groß, der Magen knurrt, die Zeit knapp und die Kochideen fehlen auch. In dieser Broschüre finden Sie trendige, berufs- und familientaugliche, flotte Wohlfühlgerichte. Unser Erfolgsrezept: frische Lebensmittel aus der Region, kreative alltagstaugliche Rezepte und jede Menge Spaß am Selberkochen. Unser Motto: Küchenlust statt Küchenfrust! 51 Seiten, Broschüre A5 quer
7 Euro

per E-Mail anfordern

Brauchtumsgebäck II - Krapfen und Beugel köstlich selbstgemacht

Viele " Backkünste" verlieren sich in der heutigen Gesellschaft immer mehr, denn es gibt nahezu alles fertig zu kaufen. Doch mal ehrlich, Selbstgemacht schmeckt immer noch besser! In dieser Broschüre finden Sie viele traditionelle Rezepte vom Bauernkrapfen bis zum Rosenkrapfen, bis hin zu Klassikern wie Spagatkrapfen, Polsterzipf oder Beugel mit leicht verständlichen Schritt-für-Schritt Anleitungen. Zudem erhalten Sie wertvolle backtechnische Hinweise und Tipps zum richtigen Umgang mit Frittierfett. Eine tolle Broschüre für Backwissbegierige mit und ohne Vorkenntnissen. Reich bebilderte Farbbroschüre mit Schritt-für-Schritt Anleitungen, 35 Seiten
7 Euro

per E-Mail anfordern

Wintergemüse – Fitmacher in der kalten Jahreszeit

Wintergemüse ist weit mehr als Kraut & Rüben, denn Oberösterreichs Gemüsebauern bieten eine unheimliche Vielfalt an "gemüsigen" Genüssen. Neben vielen neuen Rezeptideen können Sie - je nach Verfügbarkeit - Ihnen vielleicht unbekannte Gemüsespezialitäten wie Goldrüben, lila Karotten, Grünkohl, Süßkartoffeln, Haferwurzel und viele mehr kennenlernen.

7 Euro

per E-Mail anfordern

Augen auf beim Lebensmittelkauf

Diese kleine Broschüre sollte eine Hilfe sein durch das Labyrinth der Siegel und Zeichen auf den Lebensmitteln. Bewusstes Einkaufen und Essen = aktiver Klimaschutz. Kurze Transportwege schonen die Umwelt und halten den Co^2-Ausstoß gering. Jeder Einzelne kann durch sein Einkaufs- und Ernährungsverhalten zur Schonung der Umwelt und der Ressourcen beitragen.

kostenlos

per E-Mail anfordern