Seminarbäuerinnen in Kirchdorf Steyr

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

Maria Mittermair
Beraterin Konsumenteninformation
Landwirtschaftskammer Kirchdorf Steyr
E-Mail: maria.mittermair@lk-ooe.at
Telefon: +43 50 6902 3910

Michaela Enöckl, BEd.

Seminarbäuerin aus Gaflenz (Bezirk Steyr)
Besonders am Herzen liegt mir die Vermittlung eines aktuellen Bildes der Landwirtschaft an Kinder und Jugendliche. Frische und heimische Lebensmittel sind für mich wichtig und wertvoll. Dieses Interesse und die Kenntnisse zur richtigen Verarbeitung teile ich gerne mit Erwachsenen und Kindern.
Als Seminarbäuerin freut mich die Kombination von landwirtschaftlicher Urproduktion und der Kontakt zu interessierten Konsumenten.

T 0664/8987041
E michaela.enoeckl@hotmail.com

Folgende Kurse bietet Michaela an:

- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit
- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht
- Kekse & selbstgemachte Naschereien
- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Kreative Burger-Welt
- Milchprodukte für den Hausgebrauch - ganz einfach selber machen
- Smart gekocht
- Sportlich gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Heidi Grabner, Dipl.-Päd.

Seminarbäuerin aus Hinterstoder (Bezirk Kirchdorf)

Ich habe nicht nur Freude daran, meine Erfahrungen weiterzugeben, sondern interessiere mich auch ganz besonders mit heimischen, wertvollen Lebensmitteln Neues auszuprobieren und kennenzulernen. Als ausgebildete Kräuterpädagogin liegt es mir persönlich besonders am Herzen, Kinder, Jugendliche und Erwachsene auf den Bereich Wildkräuter aufmerksam zu machen und deren Interesse daran zu wecken.

T 0699/13 81 60 45
E grabnerhw@gmail.com

Folgende Kurse bietet Heidi an:

- Festtagsbraten - Genießen wie damals
- Frühlingswildkräuter in der Küche
- Kekse & selbstgemachte Naschereien
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Krapfen, Affen und Co
- Smart gekocht
- Wild auf Wild
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Gabriele Kammerhuber

Seminarbäuerin aus St. Valentin (Bezirk Steyr)

Frisch gekocht mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln - so schmeckt´s mir einfach am besten!
Kochen weckt Kreativität, bereitet Genuss und verbindet. Andere Menschen dafür zu begeistern, ist meine Leidenschaft und Herausforderung!
Als Kräuterpädagogin gebe ich auch gerne mein Wissen an Interessierte weiter. Ich habe große Freude an der Arbeit mit Menschen - besonders mit Kindern und Jugendlichen.

T 0664/4019990
E office@kammerhuber.at

Folgende Kurse bietet Gabriele an:

- Frühlingswildkräuter in der Küche
- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht
- Kekse & selbstgemachte Naschereien

- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Kreative Burger-Welt
- Smart gekocht
- Sportlich gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Kinderkochkurse

Heidi Kronegger

Seminarbäuerin aus Inzersdorf (Bezirk Kirchdorf)

Oft fehlt in der heutigen Gesellschaft der Bezug zu unseren Lebensmitteln und auch der richtige Umgang beim Kochen. Als Seminarbäuerin kann ich aktiv dazu beitragen, diesen Bezug wieder herzustellen und das Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten für regionale und saisonale Lebensmittel zu wecken beziehungsweise stärken.

T 0664/3405737
E heidi.kronegger@gmx.at

Folgende Kurse bietet Heidi an:
- Gebildbrote und Brauchtumsgebäck
- Festtagsbraten - Genießen wie damals
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht
- Kekse & selbstgemachte Naschereien
- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Kreative Burger-Welt
- Raffinierte Knödelküche
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Versuchungen aus der Strudelküche
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Monika Sohneg

Seminarbäuerin aus St. Pankraz (Bezirk Kirchdorf)

Meine große Leidenschaft ist das Kochen. Neben der Tätigkeit als Seminarbäuerin gebe ich mein Wissen über Kochen und Ernährung als Referentin, Lehrlingsausbildnerin und Dipl. Hygienemanagerin gerne an Interessierte weiter. Besonders wichtig ist mir, die Wertigkeit heimischer Lebensmittel, sowie Spaß am Kochen zu vermitteln und Neues auszuprobieren. Die Schwerpunkte in meiner Küche sind moderne, aber auch traditionelle Speisen aus der Region mit frischen heimischen Produkten.

T 0676/6055195
E monika.sohneg@pptv.at

Folgende Kurse bietet Monika an:
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Wild auf Wild

Anna Spatt, Mag.

Seminarbäuerin aus Sierning (Bezirk Steyr)

Regional - Genial! Mit diesem Motto möchte ich die Vielfalt regionaler Produkte in den Vordergrund rücken, altes wertvolles Wissen neu interpretieren und als junge Seminarbäuerin diese traditionellen Schätze mit einem gewissen modernen Sahnehäubchen weitergeben. Besonders wichtig ist mir, die zahlreichen Aromen unserer Gegend zu entdecken, in die Küche zu holen und sie schätzen zu lernen. Als meine absolute Leidenschaft zählt dabei das Backen mit Sauerteigen in den unterschiedlichsten Varianten! Bist du neugierig geworden? Dann freue ich mich auf einen Kochkurs mit dir!

T 0676/81469412
E annaganglbauer@gmail.com

Folgende Kurse bietet Anna an:
- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen
- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit
- Köstliche Brunchideen
- Krapfen, Affen und Co

Emilie Staudinger

Seminarbäuerin aus Großraming (Bezirk Steyr)

Das Kochen mit regionalen Lebensmitteln ist meine Berufung. Darum bin ich schon über 20 Jahre als Seminarbäuerin aktiv. Da komm ich unter die Leute und kann das gut mit unserem Biobetrieb mit Urlaub am Bauernhof und Wildtierhaltung kombinieren.

T 07254/86 04
E staudingerjosef@aon.at

Folgende Kurse bietet Emilie an:

- Festtagsbraten - Genießen wie damals
- Gebildbrote und Brauchtumsgebäck
- Gemüse fermentieren
- Krapfen, Affen und Co
- Raffinierte Knödelküche
- Smart gekocht
- Versuchungen aus der Strudelküche
- Wild auf Wild