
Seminarbäuerinnen in Rohrbach

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

Andrea Hintenberger
Beraterin Konsumenteninformation
Landwirtschaftskammer Rohrbach
E-Mail: andrea.hintenberger@lk-ooe.at
Telefon: +43 50 6902 4340

Maria Ammerstorfer

Seminarbäuerin aus Lembach im Mühlkreis (Bezirk Rohrbach)

Ich bin überzeugte Bio-Bäuerin. Ich liebe die Natur und schätze die Kostbarkeiten, die im eigenen Garten und auf den Feldern wachsen. Mir ist es ein besonderes Anliegen, regionale und saisonale Produkte zu verkochen, zu verarbeiten und den Konsumenten weiterzugeben. Es liegt mir am Herzen, den Kindern den Wert von landwirtschaftlichen Produkten näher zu bringen.

T 0676/821252924
E maria.ammerstorfer@gmail.com

Folgende Kurse bietet Maria an:

- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen
- Köstliche Brunchideen
- Spezialbrote und Kleingebäck
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Manuela Kehrer

Seminarbäuerin aus Putzleinsdorf (Bezirk Rohrbach)

Ich bin überzeugte Bio- Bäuerin und mir liegen unsere wertvollen heimischen Lebensmittel sehr am Herzen. Meinen Kursteilnehmern möchte ich mitgeben, dass es ganz einfach ist, aus saisonalen und regionalen Zutaten tolle Gerichte zu machen.

T 0676/821252968

E kehrer.m.j@outlook.com

Folgende Kurse bietet Manuela an:

- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen
- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit
- Krapfen, Affen & Co
- Köstliche Brunchideen
- Spezialbrote und Kleingebäck
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Romana Schauer

Seminarbäuerin aus Kleinzell (Bezirk Rohrbach)

Die Begeisterung für heimische Lebensmittel wecken, zum bewussten Hinschauen auf das Etikett motivieren und Menschen aufmerksam machen, dass jeder für unsere Umwelt verantwortlich ist. Das alles möchte ich als überzeugte Bio-Bäuerin und Seminarbäuerin weitergeben.

T 0670/6504469

E romana-schauer@gmx.at

Folgende Kurse bietet Romana an:

- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen
- Erdäpfelküche
- Festtagsbraten - Genießen wie damals
- Gemüse fermentieren
- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit
- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht
- Jausenhits für Schule, Freizeit und Beruf
- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Milchprodukte für den Hausgebrauch - ganz einfach selber machen
- Raffinierte Getreideküche - wertvoll, modern, köstlich
- Smart gekocht
- Spezialbrote und Kleingebäck
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Versuchungen aus der Strudelküche
- Wintergemüseküche - Genuss und Vielfalt aus der Region

- Zeitgemäße Klassiker aus der Rindfleischküche
- Kinderkochkurse

Barbara Steininger

Seminarbäuerin aus Arnreit (Bezirk Rohrbach)

Für mich ist es von Bedeutung unseren Kindern Themen wie Regionalität, Saisonalität und Wissen über die Herkunft von Lebensmitteln zu vermitteln.

Durch Kochkurse möchte ich den Konsument:innen die Natur im Jahreskreis näherbringen und sie so zu einem bewussten Konsum inspirieren.

T 0664/6413549

E Barbara_lackner@gmx.at