Seminarbäuerinnen in Linz Urfahr

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

Lisa Hammer
Beraterin Konsumenteninformation
Landwirtschaftskammer Linz Urfahr
E-Mail: lisa.hammer@lk-ooe.at
Telefon: +43 50 6902 4022

Mag. Wilbirg Benischek (derzeit in Pause)

Seminarbäuerin aus St. Florian (Bezirk Linz)

"Lebe die Jahreszeiten, wie sie kommen, atme ihren Duft, trinke ihre Getränke, schmecke ihre Früchte und überlasse dich ihren Einflüssen." (Henry David Thoreau) Unsere Landwirtschaft produziert eine Fülle von Köstlichkeiten und die Natur bietet wertvolle wilde Schätze dazu. Ich freue mich auf ein gemeinsames Kochen und Verarbeiten von gesunden bäuerlichen Lebensmitteln nach bewährten Rezepten im natürlichen Jahreskreislauf.Als Kräuterpädagogin gibt es auch viele Tipps rund um die Geheimnisse der heimischen Willdpflanzen. Seminarbäuerin, Kräuterexpertin, Kräutermanufaktur und Workshops am Hof www.kräuterparadies.net

T 07224/4535
E w.benischek@aon.at

Folgende Kurse bietet Wilbirg an:

- Frühlingswildkräuter in der Küche
- Gemüse fermentieren
- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht
- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Smart gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Kinderkochkurse

Lisa Ganser

Seminarbäuerin aus Puchenau (Bezirk Urfahr-Umgebung)

Als Seminarbäuerin ist es mir ein besonderes Anliegen, Kindern die Landwirtschaft näherzubringen und ihnen zu zeigen, wo unsere Lebensmittel herkommen. Aufgewachsen auf einem Milchviehbetrieb habe ich früh gelernt, wie viel Arbeit, Wissen und Herzblut in der Landwirtschaft steckt.
Heute bewirtschafte ich gemeinsam mit meiner Familie einen Mutterkuhbetrieb mit Rindermast, Ackerbau und Direktvermarktung. Diese vielfältigen Einblicke aus der Praxis bringe ich in meine Workshops ein. Mit viel Freude und Engagement vermittle ich Zusammenhänge, schaffe Verständnis für die Landwirtschaft und stärke die Wertschätzung für regionale Lebensmittel.

T 0664/4431873
E lisa@lu-ganser.at

Folgende Kurse bietet Lisa an:

- Schulworkshops

Gabriele Kammerhuber

Seminarbäuerin aus St. Valentin

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

Magdalena Mehringer, Mst.in

Seminarbäuerin aus Gallneukirchen (Bezirk Urfahr-Umgebung)

Mit Freude, Kompetenz und Fachwissen darf ich als Lebensmittelproduzentin über die wertvollen Inhaltsstoffe der bäuerlichen Produkte Auskunft geben.
In praktischen Kursen werde ich die Zubereitung heimischer Lebensmittel näherbringen und die Grundsätze einer ausgewogenen, vollwertigen Ernährung mit Genuss vermitteln.
Mit Stolz und Verantwortung pflege ich das Image für unsere heimische Landwirtschaft. Ich freue mich auf viele nette und fruchtbare Gespräche.

T 0681/81966336
E magdalena.mehringer@gmail.com

Folgende Kurse bietet Magdalena an:
- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Frühlingswildkräuter in der Küche
- Gebildbrote und Brauchtumsgebäck
- Gemüse fermentieren
- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit
- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht
- Kekse & selbstgemachte Naschereien
- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Krapfen, Affen & Co
- Kreative Burger-Welt
- Raffinierte Knödelküche
- Smart gekocht
- Sportlich gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Wurstwerkstatt
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Andrea Schwarz

Seminarbäuerin aus Alberndorf (Bezirk Urfahr-Umgebung)

Für mich ist Kochen mehr als nur Arbeit – es ist eine Leidenschaft. Ich möchte Menschen zeigen, wie viel Kreativität und Genuss in Lebensmitteln steckt, selbst in vermeintlichen Resten. Gleichzeitig ist es mir wichtig, einen Ort zu schaffen, an dem man gemeinsam lacht, lernt und eine gute Zeit hat. Genau dieses Gefühl möchte ich in meinen Kochkursen weitergeben.Ich freu mich auf Euch.

T 0660/8904050
E office@wirschenbauer.at

Folgende Kochkurse bietet Andrea an:

- Köstliche Brunchideen
- Kreative Burger-Welt
- Sportlich gekocht

Barbara Strasser

Seminarbäuerin aus Niederneukirchen (Bezirk Linz)

Ich bewirtschafte einen biologischen Ackerbaubetrieb. Getreide ist meine große Leidenschaft. Unser Motto lautet: Vom Feld auf den Tisch. Das kann ich als Direktvermarkterin, Seminarbäuerin und Schule am Bauernhof-Anbieterin voll ausleben - so bin ich auch die beste Werbeträgerin für unsere hofeigenen Produkte.

T 0660/738 76 06
E office@biograbnerhof.at

Folgende Kurse bietet Barbara an:

- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen
- Gebildbrote und Brauchtumsgebäck
- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit
- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht
- Kekse & selbstgemachte Naschereien
- Köstliche Brunchideen
- Smart gekocht
- Sportlich gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Wild auf Wild