Seminarbäuerinnen in Ried Schärding

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

Gabriele Sekot
Beraterin Konsumenteninformation
Landwirtschaftskammer Ried Schärding
E-Mail: gabriele.sekot@lk-ooe.at
Telefon: +43 50 6902 4428

Christina Dallinger

Seminarbäuerin aus Utzenaich (Bezirk Ried im Innkreis)

Als Seminarbäuerin und Milchbäuerin möchte ich die Landwirtschaft greifbar machen. Ich weiß aus meiner täglichen Arbeit am Hof, wie viel Wissen und Herzblut in unseren Lebensmitteln steckt – diese Wertschätzung gebe ich in meinen Kursen weiter.
Im Mittelpunkt steht das gemeinsame Kochen mit regionalen und saisonalen Produkten. Auch in meinen Schulworkshops ist es mir wichtig, Kindern auf einfache Weise zu zeigen, wo unser Essen herkommt und wie es bei uns am Hof entsteht.“

T 0660/5700166
E christina.dallinger@outlook.at

Folgende Kurse bietet Christina an:

- Sportlich gekocht
- Schulworkshops

Alexandra Flotzinger

Seminarbäuerin aus St. Martin im Innkreis (Bezirk Ried im Innkreis)

Ich stehe für den Genuss – und mit Liebe zur Zeit. Denn gutes Essen braucht keine Eile, sondern Aufmerksamkeit, Qualität und Herz. Als Bio-Bäuerin aus dem Herzen des Innviertels lebe ich, was ich weitergebe: die Leidenschaft für unsere heimische Landwirtschaft, ehrliche Lebensmittel und echtes Handwerk. Besonders am Herzen liegt mir, Kindern und Jugendlichen wieder näherzubringen, wo unsere Lebensmittel herkommen. Denn wer versteht, wie Landwirtschaft

funktioniert, entwickelt Wertschätzung – für die Natur, für die Arbeit dahinter und für das, was täglich auf dem Teller liegt. In meinen Kochkursen stehen genau diese Werte im Mittelpunkt. Wir kochen mit saisonalen, regionalen Zutaten mit Blick fürs Wesentliche. Dabei geht es nicht nur ums Zubereiten, sondern ums Erleben, Verstehen und Genießen. Denn am Ende geht es um mehr als nur gutes Essen – es geht um echte Erlebnisse, die bleiben.

T 0676/821262435
E alexandra.flotzinger@gmx.at

Folgende Kurse bietet Alexandra an:
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Elisabeth Hörandner (derzeit in Pause)

Seminarbäuerin aus Geiersberg (Bezirk Ried)

Von Beruf bin ich Bäuerin mit Schwerpunkt Milchwirtschaft. Meine große Leidenschaft ist jedoch mein großer Gemüsegarten mit vielen verschiedenen und auch seltenen Gemüsesorten. Mein Hauptaugenmerk in meiner Arbeit als Seminarbäuerin sind die Wildkräuter. Es ist mir ein Anliegen, auch Wildkräuter in den täglichen Verzehr miteinzuplanen und neue kreative Geschmackserlebnisse zu vermitteln.
Meine Ausbildungen: Seminarbäuerin, Kräuterpädagogin und Hauswirtschaftsmeisterin

T 0699/11968845
E w.hoerandner@gmx.at

Folgende Kurse bietet Elisabeth an:
- Frühlingswildkräuter in der Küche
- Gemüse fermentieren
- Kekse & selbstgemachte Naschereien
- Wurstwerkstatt
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Manuela Schneiderbauer

Seminarbäuerin aus Rainbach im Innkreis (Bezirk Schärding)

Ich bin Seminarbäuerin, um den Konsumentinnen und Konsumenten unsere heimischen Lebensmittel näher zu bringen, um unsere Kinder fürs Kochen zu begeistern und um unsere Gesellschaft weg von Fertiggerichten wieder hin zum

Selber-Kochen zu animieren.

T 0676/901 62 12
E manuela.schneiderbauer@aon.at

Folgende Kurse bietet Manuela an:

- Festtagsbraten - Genießen wie damals
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Frühlingswildkräuter in der Küche
- Gebildbrote und Brauchtumsgebäck
- Gemüse fermentieren
- Kekse & selbstgemachte Naschereien
- Krapfen, Affen und Co
- Köstliche Brunchideen
- Kreative Burger-Welt
- Milchprodukte für den Hausgebrauch - ganz einfach selber machen
- Smart gekocht
- Sportlich gekocht
- Versuchungen aus der Strudelküche
- Wurstwerkstatt
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Daniela Spitzer

Seminarbäuerin aus St. Marienkirchen (Bezirk Ried)

Ein Herzensanliegen von mir ist es, die reale Landwirtschaft für einen Blick hinter die Kulissen vor den Vorhang zu holen. Durch Direktvermarktung, Schule am Bauernhof und als Seminarbäuerin nutzen wir die Chance, Einblicke in die bäuerliche Welt zu geben.

T 0676/821262575
E spitzer@haeusl.at

Folgende Kurse bietet Daniela an:

- Festtagsbraten - Genießen wie damals
- Köstliche Brunchideen
- Kreative Burger-Welt
- Versuchungen aus der Strudelküche

- Schulworkshops

Margit Strasser

Seminarbäuerin aus Waldzell (Bezirk Ried)

T 0664/4524162
E m.sepperlsepp@gmail.com

Folgende Kurse bietet Margit an:
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Köstliche Brunchideen
- Wild auf Wild
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Maria Wipplinger, DI

Seminarbäuerin aus St. Georgen bei Obernberg am Inn (Bezirk Ried)

Meine Freude an der Natur ist eng mit dem Genuss frischer, hochwertiger Lebensmittel verbunden. Ich möchte Regionalität erlebbar machen und zeigen, wie viel Geschmack in Produkten steckt, die mit Sorgfalt in unserer Landwirtschaft entstehen. Dabei geht es mir darum, den Wert regionaler Betriebe sichtbar zu machen und die Verbindung zwischen Herkunft, Qualität und bewusster Ernährung zu vermitteln.

T 0676/821272411
E maria.k@gmx.at

Folgende Kurse bietet Maria an:
- Schulworkshops