Seminarbäuerinnen in Gmunden Vöcklabruck

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

Daniela Leitner
Beraterin Konsumenteninformation
Landwirtschaftskammer Gmunden Vöcklabruck
E-Mail: daniela.leitner@LK-OOE.AT
Telefon: +43 50 6902 4476

Mag. Sabine Ablinger

Seminarbäuerin aus Weyregg (Bezirk Vöcklabruck)

Als Bio-Bäuerin und Schule am Bauernhof-Anbieterin darf ich vielen Menschen die Produktion unserer wertvollen Lebensmittel zeigen. Ich möchte den Bogen weiter spannen und sowohl den Kindern als auch den Erwachsenen den sorgsamen Umgang mit dem Essen und die Lust am Kochen mit regionalen, saisonalen und biologischen Zutaten - vor allem aus Österreich - vermitteln.

T 0664/73978001
E sabine@erlebnishof-bruckbacher.bio

Folgende Kurse bietet Sabine an:

- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Gemüse fermentieren
- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht
- Kekse & selbstgemachte Naschereien
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Kreative Burger-Welt
- Smart gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Wurstwerkstatt
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Christina Huber (derzeit in Pause)

Seminarbäuerin aus Fornach (Bezirk Vöcklabruck)

Durch die Arbeit als Seminarbäuerin und Kräuterpädagogin habe ich die Möglichkeit, meine Begeisterung für´s Kochen, für regionale Lebensmittel und Kräuter weiterzugeben. Die Wissensvermittlung, ein Bewusstsein für regionale Lebensmittel schaffen und die Wertschätzung der Arbeit unsere Landwirte sind mir ein großes Anliegen.

T 0676/3227111
E christina@huber-mch.at

Folgende Kurse bietet Christina an:

- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Frühlingswildkräuter in der Küche
- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Stephanie Kreuzer

Seminarbäuerin aus Seewalchen am Attersee (Bezirk Vöcklabruck)

Als Seminarbäuerin habe ich die Möglichkeit, den Kursteilnehmenden den Wert unserer regionalen Lebensmittel zu vermitteln. Die Arbeit mit den Kleinsten macht mir besonders viel Freude. "Kinder sind unsere Zukunft" und deshalb verdienen sie es zu wissen, woher regionale Lebensmittel kommen. Die Kombination aus meiner Ausbildung zur Konditorin und meiner Leidenschaft für Natur und Tiere ermöglicht es mir, alten, vergessenen Rezepten neues Leben einzuhauchen und gleichzeitig lebens(mittel)wichtiges Wissen an die junge Generation weiterzugeben.

T 0677/61203922
E stephaniekreuzer@gmx.at

Folgende Kurse bietet Stephanie an:

- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen
- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit
- Kekse & selbstgemachte kleine Naschereien
- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Kreative Burger-Welt
- Milchprodukte für den Hausgebrauch - ganz einfach selber machen
- Sportlich gekocht

- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Sophie Leitner

Seminarbäuerin aus Strobl (Bezirk Gmunden)

Als Seminarbäuerin und Mama von 4 Kindern ist es mir wichtig zu zeigen, dass selbst gemacht nicht immer aufwendig sein muss.
Meine Leidenschaft ist das Backen mit Sauerteig und das Haltbarmachen unserer tollen regionalen Lebensmittel. Mein Wissen und meine Begeisterung gebe ich gerne in Kursen und in der Schule weiter.

T 0664/7677512
E sophie-leitner@gmx.at

Folgende Kurse bietet Sophie an:
- Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen
- Gemüse fermentieren
- Guglhupf-Prachtstücke für jede Gelegenheit
- Krapfen, Affen & Co
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Kreative Burger-Welt
- Sportlich gekocht
- Wurstwerkstatt

Bettina Posch

Seminarbäuerin aus Ottnang (Bezirk Vöcklabruck)

Es macht mir großen Spaß mit Menschen zu kochen und im Kochkurs kreative Ideen und Hintergrundwissen einzubringen. Meine Liebe zum Kochen und zum Verarbeiten von Lebensmitteln hat mich dazu bewogen, Seminarbäuerin zu werden. So kann ich meine Erfahrungen an andere weiterugeben.

T 0650/964 23 87

E bettina.posch@drei.at

Folgende Kurse bietet Bettina an:

- Festtagsbraten - Genießen wie damals
- Fischköstlichkeiten - F(r)isch auf den Tisch
- Gemüse fermentieren
- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht
- Krapfen, Affen & Co
- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Milchprodukte für den Hausgebrauch - ganz einfach selber machen
- Smart gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Versuchungen aus der Strudelküche
- Wurstwerkstatt
- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Christine Schausberger (derzeit in Pause)

Seminarbäuerin aus Ungenach (Bezirk Vöcklabruck)

"Der schönste Tisch ist ohne Essen nur ein kahles Brett."
Es freut mich, als Seminarbäuerin meine zwei erlernten Berufe, Köchin und Landwirtin, als Hobby ausüben zu dürfen. Da in Österreich hochwertige Lebensmittel produziert werden, liegt es mir am Herzen, mit den Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmern aus regionalen und saisonalen Produkten tolle und schmackhafte Gerichte zu kochen.

T 0664/9228363
E christine_neumann@gmx.at

Folgende Kurse bietet Christine an:

- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht
- Kekse & selbstgemachte Naschereien
- Köstliche Brunchideen
- Köstliches aus Wok, Pfanne und Topf! - genial, vital, regional
- Smart gekocht
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Wurstwerkstatt

- Kinderkochkurse und Schulworkshops

Hermine Spitzer (derzeit in Pause)

Seminarbäuerin aus Frankenmarkt (Bezirk Vöcklabruck)

Weil mir das Selberkochen und die Verwendung heimischer Lebensmittel sehr wichtig ist, möchte ich in meiner Tätigkeit als Seminarbäuerin mein Wissen an meine Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer weitergeben.

T 0681/10653179
E spitzer.asten@tvweb.at

Folgende Kurse bietet Hermine an:

- Herzhafte Hausmannskost - ruckzuck frisch gekocht
- Kekse & selbstgemachte Naschereien
- Köstliche Brunchideen
- Süße Leibspeisen aus Omas Küche
- Wurstwerkstatt
- Kinderkochkurse und Schulworkshops