

---

## Aktuelle Kochkurse für Erwachsene

### *Kopie*

Das Motto der praktischen Kochkurse und Schulworkshops lautet:

Regionale Lebensmittel mit allen Sinnen sprichwörtlich durch eigenes praktisches Tun begreifen. Ob Brotbacken, smarte Alltagsküche, Gemüse fermentieren, Fisch richtig filetieren oder sogar selber Wurst oder Käse machen – das variantenreiche Angebot bietet für jeden Geschmack einen köstlichen Kurs.

Nutzen Sie dazu die Kurssuche oben oder wählen Sie aus der Linkliste unten das gewünschte Thema aus.

### **Gemeinsam Kochen verbindet – Jetzt Kochkurs zum Wunschtermin buchen**

Egal ob als Firmen-Teambuilding, Vereinsaktivität, Weihnachtsfeier, Polterabend oder als Geburtstagsfeier, gemeinsam Kochen und Genießen verbindet. Verbringe mit deinen Freunden, Kollegen und Kolleginnen oder Familienmitgliedern einen lehrreichen, genussvollen und lustigen Kochkurs. Ob Brotbacken, smarte Alltagsküche, Gemüse fermentieren, Fisch richtig filetieren oder sogar selber Wurst oder Käse machen – das variantenreiche Angebot bietet für jeden Geschmack einen köstlichen Kurs.

Nähere Informationen dazu erhalten Sie beim LFI OÖ, bei den Beraterinnen und Berater der Landwirtschaftskammern in den jeweiligen Bezirken oder hier [Konditionen für Kochkurse | LFI Oberösterreich](#).

### **Hier finden Sie die Informationen zu den Kinderkochkursen:**

[Angebote für Kinder und Jugendliche | LFI Oberösterreich](#)

**Folgende Kochkursthemen bieten die oberösterreichischen Seminarbäuerinnen für Erwachsene an:**