

Kurse der Seminarbäuerinnen

In verschiedenen Koch- und Backkursen geben die Salzburger Seminarbäuerinnen ihr Wissen zum Thema bewusste Ernährung weiter und präsentieren ihr Können im Umgang mit regionalen Lebensmitteln.

Zu folgenden Themen bieten die Salzburger Seminarbäuerinnen in der LFI-Bildungssaison 2019/20 Kurse an:

- [Feines vom Rind](#) (4 UE)
- [Wild-Spezialitäten](#) (4 UE)
- [Brot und Gebäck für Genießer](#) (3 UE)
- [Striezel, Pinze und Co.](#) (3 UE)
- [Party- und Grillgebäck](#) (3 UE)
- [Sauerteig und Vollkorngebäck](#) (3 UE)
- [Frischkäse, Joghurt und Co](#) (3 UE)
- [Vielfältige Burger-Variationen](#) (3 UE)
- [Gutes vom Huhn](#) (4 UE)
- [Krapfen- und Schmalzgebäck](#) (3 UE)
- [Kekse selber backen](#) (3 UE)
- [Mein Essen - Meine Zukunft](#) (3 UE)
- [Her mit dem jungen Gemüse!](#) (3 UE)
- [Genusserlebnisse auf der Alm](#) (3 UE)

Wenn Sie Interesse an unserem Angebot haben, organisieren wir gerne Koch- und Backkurse zu unseren aktuellen Themen für Kosumentengruppen, Vereine, Stammtische und Firmen.

Sie nennen uns Ihren Wunschtermin, wir vermitteln Ihnen eine Seminarbäuerin in Ihrer Nähe. Diese Kurse werden bis zu einer Gruppengröße von 12 Personen angeboten.

Die Kosten für 3 Unterrichtseinheiten (UE) betragen 280,- Euro exklusive Lebensmittelkosten und etwaige Kosten für die Raummiete. Sie können sich auch jederzeit individuell anmelden.