

Salzburger Seminarbäuerinnen

Die Bäuerinnen und Bauern in unserem Land garantieren für qualitativ hochwertige Lebensmittel und bäuerliche Produkte – eine Tatsache, die Seminarbäuerinnen den Konsumenten weitervermitteln. Sie sind Botschafter- und Vermittlerinnen für die vielfältigen, köstlichen bäuerlichen Produkte.

Vielseitige Burger-Variationen

Oft bekannt als ungesundes Fast Food Gericht, kann man, wenn man auf die richtigen Zutaten achtet, schnell eine hochwertige Mahlzeit zaubern. Durch die möglichen Kombinationsmöglichkeiten aus Pattys und Buns, die man mit beliebigen Saucen, Käsesorten und Gemüse füllen kann, ist für jeden der richtige Burger dabei.

Termine und Inhalt:

- Backen von Burgerbrot (Buns)
- Herstellung verschiedener Laibchen (Pattys) und herzhaften Soßen

Striezel, Pinze und Co.

Buchteln, Striezel, Nussstrudel und andere Germteiggebäcke wecken bei vielen von uns Kindheitserinnerungen. Leider sind die überlieferten Rezepte heutzutage vielerorts in Vergessenheit geraten. Wie einfach und vielfältig das Backen mit Germteig ist zeigen wir Ihnen in diesem Kurs.

Termine und Inhalt:

- Germteig - richtige Teigführung
- Formen und backen von Gebäck im Jahreskreis

Sauerteig und Vollkorng Gebäck

Brot und Gebäck aus Sauerteig gehören zu einer ausgewogenen Ernährung und sind geschmacklich sehr vielseitig. Sie liefern wertvolle Inhaltsstoffe und können aus heimischen Lebensmitteln ganz einfach hergestellt werden. Wir zeigen Ihnen wie einfach. Neben vielen erprobten Rezepten gibt es noch einige Tipps rund ums Backen.

Termine und Inhalt:

- Tipps und Tricks zur gelungenen Sauerteigführung

Brot und Gebäck für Genießer

Der Duft von frischem Brot zieht durch das ganze Haus. Wir zeigen Ihnen, wie einfach es ist in einer normalen Haushaltsküche verschiedenste Brotsorten und Kleingebäck zu backen. Von den Grundlagen des Brotbackens bis hin zum Formen von Weckerln oder Salzstangerln entführen wir Sie in die Welt des Brotbackens.

Termine und Inhalt:

- Backen von verschiedenen Brotsorten und Kleingebäck
- Tipps und Tricks zur gelungenen Teigführung

Frischkäse, Jogurt und Co.

Die Kühlregale im Supermarkt halten eine Vielzahl an verschiedenen Joghurt-, Topfen- und Käsevariationen bereit. Nicht selten durchlaufen diese Produkte viele Verarbeitungsschritte und verlieren somit einen großen Teil ihres gesundheitlichen Nutzens. Wir zeigen Ihnen, wie einfach man Milch in einer ganz normalen Haushaltsküche zu gesunden Produkten weiterverarbeitet.

[Termine und Inhalt:](#)

- Theoretische Grundlagen
- Herstellung von Frischkäse, Topfen, Jogurt

Wild-Spezialitäten

Wild ist nach wie vor etwas Besonderes auf unserem Speiseplan und gehört zu den gesündesten heimischen Lebensmitteln. Das würzige und zarte Wildfleisch mit seinem einzigartigen Geschmack ist nicht nur reich an Vitaminen und Mineralstoffen, sondern noch dazu sehr fett- und cholesterinarm.

[Termine und Inhalt:](#)

- Zubereitung eines dreigängigen Wildmenüs
- Tipps und Tricks rund ums Wildbret