

Das Salzburger Seminarbäuerinnen Team

Barbara Holzer aus Werfen

Gemeinsam mit ihrem Mann und ihren Schwiegereltern bewirtschaftet Barbara das Pichlgut, ein kleiner Milchviehbetrieb mit Bio-Wildmasthühnern im Pongau. Freunde und Familie werden von der zweifachen Mutter immer wieder mit selbstgemachten Köstlichkeiten wie Brot, Frischkäse, Joghurt, Topfen, Marmelade, Säfte oder Kräutersalz verwöhnt. Barbara's Spezialgebiet ist die Milchverarbeitung. Sie bäckt und experimentiert aber auch gerne mit neuen Rezepten. Ihre Kurse zu den Themen Brot und Gebäck, Krapfen und Schmalzgebäck, Milchverarbeitung, Striezel, Pinze und Co. finden in der NMS Werfen statt.

Erika Schwab-Röck aus Embach

Die Kräuterexpertin und ausgebildete TEH Praktikerin, lebt gemeinsam mit ihrem Mann und ihren 5 Kindern am Hoadabauernhof im größten Bauernhofdorf Salzburgs. Der Bergbauernbetrieb mit Schafzucht wird im Nebenerwerb geführt. In ihrer eigenen Seminar Küche am Hof bietet Erika Koch-, Back- und Kräuterworkshops an.

Im selbst angelegten, TEH-zertifiziertem Kräutergarten am Betrieb können Kursteilnehmer eine Vielzahl an Kräuter entdecken. Erika ist auch immer wieder in Schulen unterwegs und vermittelt Schülern einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln.

[Hoadabauer in Embach](#)

Agnes Gerl aus Wals bei Salzburg

Gemeinsam mit ihrem Mann Kaspar führt Agnes einen Nebenerwerbsbetrieb in Wals und vermarktet das „Walser Angusrind“ direkt ab Hof. Als Seminarbäuerin und Anbieterin von Schule am Bauernhof ist es ihr wichtig, den Menschen reale Landwirtschaft zu vermitteln.

Die Tiere werden mit Liebe und Respekt großgezogen, wodurch auch das Produkt Fleisch eine sehr hohe Wertschätzung erhält. Genau das will Sie ihren Kunden auch in Ihren Kochkursen rund um das Thema Rindfleisch weitergeben – Fleisch ist wertvoll und soll bewusst konsumiert werden.

[Angusfleisch aus Wals](#)

Katharina Haring aus Plainfeld

Neben ihrer Arbeit beim LFI Salzburg und in der Gemeindebibliothek in Plainfeld ist die gelernte Konditorin schon seit 2015 als Seminarbäuerin im Einsatz. In ihrem Backkursen begeistert und motiviert Katharina ihre Kursteilnehmer immer wieder mit neuen Tipps und Tricks aus der Praxis. Aufgrund ihrer Ausbildung ist sie Spezialistin für Brot und Gebäck. Ob Sauerteig und Vollkorng Gebäck, Party- und Grillgebäck, Striezel, Pinze und Co. – Katharina gibt ihr Wissen, bei ihr zuhause in Plainfeld, gerne an ihre Teilnehmer weiter.

[Katharina auf Facebook](#)

Martina Höfelmaier aus Seekirchen

Die frisch verheiratete, gelernte Molkereifachfrau lebt mit ihrer Familie und ihren Legehennen in Seekirchen am Wallersee und liebt es kulinarisch etwas weiter über den Tellerrand zu schauen.

Martina möchte das Wissen, das sie einerseits durch ihre landwirtschaftlichen Wurzeln, andererseits durch interessante beruflichen Stationen und Ausbildungen, bereichert hat, in Kochkursen weitergeben. In flachgauer Schulküchen und auch in der Stadt Salzburg gibt sie ihr Bestes um ihren Kursteilnehmern den Wert unserer Lebensmittel bewusst zu machen.

Melanie Schlick aus St. Johann

Die stolze Mama von 4 Kindern ist auf einem Bauernhof im Lungau aufgewachsen und schon seit 2015 aktive Seminarbäuerin. Am liebsten teilt sie ihr Wissen in Backkursen in denen sie mit den verschiedensten Teigen etwas erschaffen kann.

Melanie ist immer offen für neue Ideen, experimentiert gerne und versteht es, aus traditionellen Gerichten und heimischen Lebensmittel mit viel Kreativität ganz besondere Kreationen zu zaubern. Als ausgebildete Wildpädagogin und TEH Praktikerin weiß Melanie den Wert der Natur zu schätzen. Gemeinsam mit ihrer Familie gibt es viele Ideen für neue Projekte.

Nicole Leitner aus Anif

Am Bio-Betrieb Kastnerbauer ist vieles los! Erwachsene sind genauso willkommen wie Kinder. In der eigenen Seminarküche veranstaltet Nicole Kochkurse zu verschiedenen Themen. Kinder können bei Schule am Bauernhof unter anderem Eier verkosten, die von Hühnern, die in mobilen Ställen gehalten werden, produziert werden.

Die Eier und Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung werden direktvermarktet. Zur reitpädagogischen Betreuung sind auch noch Pferde am Hof – ein wahres Paradies für Kinder! Nicole ist auch in Schulen unterwegs und begeistert Kinder für landwirtschaftliche Produkte.

[Kastnerbauer auf Facebook](#)

Renate Zitz aus Eben im Pongau

In traumhafter Alleinlage liegt der biologisch geführte Bergbauernhof der Familie Zitz. Gemeinsam mit ihrem Mann und den vier Söhnen bewirtschaftet Renate das Obersüßgut. Die Mutterkühe mit Nachzucht genießen nicht nur viel Freiheit, sondern auch die herrliche Aussicht – im Sommer auf der Alm und der Weide, im Winter von der „Kuh-Terrasse“. Direkt am Hof ist auch eine eigene kleine Seminarküche untergebracht, im Winter finden ihre Kurse in der Schulküche in Altenmarkt statt. Renates Spezialgebiet ist das Backen. Ob Brot, Gebäck, Krapfen, Nussstrudel oder Kekse – Renate liebt es, ihr Wissen und Können mit ihren interessierten Kursteilnehmern zu teilen und die Freude am Selbermachen weiterzugeben.

[Familie Zitz - Obersüßgut](#)

Rosina Gruber aus St. Johann

Als gebürtige Pinzgauerin lebt Rosina gemeinsam mit ihrer Familie seit 2015 am Oberegggut in St. Johann. Auf diesem Bergbauernhof verwirklichen sie Ihre Leidenschaft für gefährdeten Nutztierassen und für die Selbstversorgung. Für Familie und Freunde produziert Rosina Ziegenkäse, Sauerkäse, Topfen, Butter, Brot, Fruchtspezialitäten, Honig, Sirupe, Kräutersalz, Balsame und Seifen. Neben Kochkursen zum Thema Burger, Krapfen und Schmalzgebäck und Milchverarbeitung, die meistens im Poly in St. Johann stattfinden, macht Rosina dieses Jahr zum ersten Mal Kurse zum Thema „Bewusst einkaufen und nachhaltig kochen“.

Maria Schlager-Haslauer aus Koppl

Am Fuße des Nocksteins befindet sich der Milchviehbetrieb „Lospichl“, der von Maria und ihrem Mann biologisch bewirtschaftet wird. Die Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft ist in Schulen unterwegs und möchte Kindern die Salzburger Landwirtschaft und den bewussten und sorgsamen Umgang mit Lebensmittel näher bringen. Dabei geht es bei den Schuleinsätzen mit Titeln wie zb. „Wie kommt das Gras in den Burger?“ oder „Mein Essen, meine Zukunft“ darum, den Schülern zu zeigen wie wertvoll Lebensmittel sind und wie einfach es ist, selbst frisch zu kochen.

[Maria auf Facebook](#)

Edith Handl-Herzog aus Saalfelden am Steinernen Meer

Die gelernte Kindergartenpädagogin lebt seit 20 Jahren am Poltenhof und bewirtschaftet gemeinsam mit ihrem Mann Hans einen Bio-Mutterkuh-Betrieb im Nebenerwerb. Ein Teil der Jungrinder wird am Hof stressfrei geschlachtet und direkt an die Kunden vermarktet.

Die perfekte Ergänzung zur Arbeit am Betrieb für Edith sind die Kurse als Seminarbäuerin, wo sie zu verschiedensten Themen unterwegs ist. Ob Brot und Gebäck, Milchverarbeitung, Rindfleisch, Burger oder Kekse – Edith gibt ihr Wissen gerne weiter und möchte die Lust aufs Selbermachen wecken.

[Edith auf Facebook](#)

Sophie Leitner aus Strobl am Wolfgangsee

Die 3-fache Mutter bewirtschaftet gemeinsam mit ihrem Mann das Mühlpointgut in Strobl. Neben der Bio-Kalbinnenaufzucht ist Sophie seit 2018 als Seminarbäuerin mit ihren Kochkursen immer wieder in der MS Strobl anzutreffen.

Ihr Lieblingsthema ist das Brot backen, vor allem das Arbeiten mit Sauerteig lässt sie immer wieder staunen was damit alles möglich ist. Zukünftig möchte sie auch Kindern in Schulen für die Landwirtschaft und unsere regionalen Lebensmittel begeistern.