

---

## Aktuelle Kurse

### **Brot und Gebäck für Genießer**

Sie Salzburger Seminarbäuerinnen 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. **3-stündige** Fortbildung für **Schule am Bauernhof** Betriebe

[> zum Kurs](#)

### **Vielseitige Burger-Variationen**

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

[> zum Kurs](#)

### **Kekse selber backen**

Die Stille Zeit kommt mit großen Schritten näher. Um gut dafür vorbereitet zu sein gibt es am 20.10. schon den ersten Keksbäckkurs mit Renate Zitz in Eben. Edith Handl-Herzog hat im November wieder mehrere Termine an denen sie Tipps und Tricks rund ums Kekse backen mit ihren Kursteilnehmern teilt. Gemeinsam wird in diesen Kurse eine Auswahl an verschiedenen Sorten gebacken. **3-stündige** Fortbildung für **Schule am Bauernhof** Betriebe

[> zum Kurs](#)

### **Brotbacken für die Direktvermarktung**

Bei diesem Kurs erhalten Direktvermarkter/innen von Referentin Eva Maria Lipp fundiertes Fachwissen zum Thema „Brot backen“. Infos zur Direktvermarktung von Brot, rechtliche Rahmenbedingungen, theoretische Infos rund um´s Brot und Teigführung (Langzeitteigführung) runden den Praxiskurs, in dem verschiedenes Brot und Gebäck hergestellt wird, ab.

[> zum Kurs](#)

### **Obst und Gemüse haltbar machen**

Um die Schätze aus dem Garten auch im Winter genießen zu können lernen Sie in diesem Kurs, wie man Gemüse, Obst, Beeren und Kräuter haltbar macht. Josef Wesenauer zeigt Ihnen Rezepte, Tipps und Tricks zum Einwecken, Einlegen, Marmelade einkochen, für Kompott, Sauerkraut, Kräutersalz und noch vieles mehr.

[> zum Kurs](#)

### **Frischkäse, Joghurt und Co.**

Wir zeigen Ihnen wie einfach man wertvolle heimische Milch weiterverarbeitet zu gesunden und geschmackvollen Produkten - und das alles in einer ganz normalen Haushaltsküche. Mit unseren Schritt für Schritt Anleitungen können Sie Daheim Ihre eigenen Milchprodukte herstellen, weil hausgemachte Köstlichkeiten einfach immer noch doppelt so gut schmecken! **3-stündige** Fortbildung für **Schule am Bauernhof** Betriebe

[> zum Kurs](#)

### **Brotbackstube mit Eva Lipp**

Das Selberbacken von Brot und Gebäck mit regionalen Zutaten ist derzeit total in. Um möglichst viel Abwechslung am Speiseplan und genug Auswahlmöglichkeit für die ganze Familie zu haben gibt's an diesem Kurstag viele verschiedene Brot- und Gebäckvarianten. Besonders innovative Formen und die verschiedensten Lebensmittelkombinationen werden im Laufe des Tages geknetet, geformt und gebacken.

[> zum Kurs](#)

### **Lettering-Workshop mit Martina Helminger**

In einem 4-stündigen Lettering-Workshop lernen wir den Umgang mit Brushpens und ihren Möglichkeiten kennen! Egal wie schön oder auch schlampig deine Handschrift im Alltag ist, das Brushlettering ist für jeden zu lernen, Vorkenntnisse sind absolut nicht nötig.

[> zum Kurs](#)

### **Weihnachtliche Gestecke und Adventkränze**

Mit verschiedenen Naturmaterialien wie Moos, Zapfen, Ästen, getrockneten Früchten und natürlich Tannenzweigen werden individuelle, weihnachtliche Gestecke gebunden und dekoriert.

Im Kurs gibt es eine Auswahl verschiedener Kerzen und Dekoartikel zu erwerben. Wer selbst Deko Zuhause hat oder sich spezielle Kerzen besorgen möchte kann das auch gerne beim Kurs verwenden.

[> zum Kurs](#)

### **Keks, Konfekt & Co. mit Eva Lipp**

Eva-Lipp kommt wieder nach Salzburg. Es werden 15 verschiedene Sorten Kekse gebacken, wobei besonders Wert auf eine große Vielfalt an Farben, Formen und Teigen gelegt wird. Für jeden Geschmack ist etwas dabei: Gerollte Nussecken, gespritzte Schokoladekipferl, Pariser Taler, Nussmascherl, Dominosteine, Marzipanstangen, Wachauer Krapferl und weitere. Ergänzt wird das Kekssortiment mit zwei Sorten Konfekt.

[> zum Kurs](#)

### **Holzofenbrot backen mit Kräuterwanderung**

In diesem Kurs erfahren Sie viel Interessantes über die Geschichte des Brotbackens, die verschiedenen Brotteigarten

(vom Vorteig bis zum Sauerteig) und unterschiedliche Brotzutaten. Neben der Zubereitung eines Roggen-Mischbrottes ohne Hefe erleben Sie wie ein Natursauerteig zubereitet, gefüttert und geführt wird. Bei einer kurzen Kräuterwanderung lernen sie verschiedene Wildkräuter kennen und sammeln verschiedene Kräuter für einen Brotaufstrich.

[> zum Kurs](#)

### **Her mit dem jungen Gemüse!**

Am 11.11.2021 dreht sich in Seekirchen alles um das Thema Gemüse. Mit vielen kreativen Ideen bringt Martina Höfelmaier Abwechslung in die gesunde Gemüseküche. Je nach Saison werden Gerichte mit Lebensmittel aus der Region zubereitet. **3-stündige** Fortbildung für **Schule am Bauernhof** Betriebe

[> zum Kurs](#)