

Es wird wieder gekocht!

Vom Krapfen und Brotbacken bis zu leckere Osterbäckereien aus süßem Germteig - lernen Sie neue Rezepte und Tipps und Tricks aus der Praxis.

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.

> [Kurstermine und Anmeldung](#)

Krapfen- und Schmalzgebäck

Traditionelle Köstlichkeiten selber machen. Krapfen und Schmalzgebäck sind ein fester Bestandteil der traditionellen österreichischen Küche. Es gibt sie in vielen Variationen, die oft regional unterschiedlich sind. Eines haben sie jedoch gemeinsam: sie werden in Fett herausgebacken. In diesem Kurs dreht sich alles um die Herstellung von Krapfen und Schmalzgebäck. Auch der kulinarische Genuss kommt nicht zu kurz.

> [Kurstermine und Anmeldung](#)

Party- und Grillgebäck

Sie haben zu einer Feier oder zum Grillen eingeladen und wissen nicht so recht, womit Sie Ihre Gäste überraschen sollen? Wir zeigen Ihnen, wie man aus den einfachsten Teigen, aber mit vielen kreativen und einfallsreichen Ideen aus heimischen Lebensmitteln verschiedenste Variationen von Kleingebäck macht.

> [Kurstermine und Anmeldung](#)

Feines vom Rind

Moderne Gartechniken, beste heimische Fleischqualität und modern interpretierte klassische Rezepte machen Rindfleischkochen zu einem unkomplizierten Genuss. Aber welche Fleischteile eignen sich für welche Gerichte und worauf muss bei der Zubereitung geachtet werden? Wir erlernen verschiedene Zubereitungsvarianten und kochen auch passende Beilagen dazu.

> [Kurstermine und Anmeldung](#)

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.

> [Kurstermine und Anmeldung](#)

Frischkäse, Joghurt 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.

> [Kurstermine und Anmeldung](#)

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.

> [Kurstermine und Anmeldung](#)