
Kochkurse mit den Salzburger Seminarbäuerinnen

Brotbacken, Burger, Party- und Grillgebäck selbst machen - für jeden Geschmack ist was dabei!

In den Koch- und Backkursen zu den verschiedensten Themen geben die Salzburger Seminarbäuerinnen ihr Wissen und ihre Erfahrungen gerne an Sie weiter. Sie können sich zu den untenstehenden Kursthemen direkt online anmelden. Es gibt auch die Möglichkeit mit einer geschlossenen Gruppe zb. ein Verein, Stammtisch oder eine Firma einen Kurs zu buchen.

[Mehr Infos zu den Gruppenangeboten](#)

Unsere Seminarbäuerinnen bieten Kurse zu folgenden Themen an:

Party- und Grillgebäck

Kreative Ideen für Ihre Feier

Wir zeigen Ihnen, wie man aus den einfachsten Teigen, aber mit vielen kreativen und einfallsreichen Ideen aus heimischen Lebensmitteln verschiedenste Variationen von Kleingebäck macht.

[> Mehr Infos und Termine](#)

Her mit dem jungen Gemüse!

Wir bringen Abwechslung in die heimische Küche

Gekocht wird mit saisonalem, regionalem Gemüse, die Gerichte sind bunt, abwechslungsreich und machen satt ohne zu beschweren.

[> Mehr Infos und Termine](#)

Frischkäse, Joghurt und Co

Milchverarbeitung für den Hausgebrauch

Wir zeigen Ihnen, wie einfach man Milch in einer ganz normalen Haushaltsküche zu gesunden Produkten wie Frischkäse, Topfen und Joghurt selbst weiterverarbeitet.

[> Mehr Infos und Termine](#)

Sie möchte gerne mit Ihrem **Verein, Stammtisch, Ihrer Gruppe oder Firma** einen Kurs besuchen?

Gerne organisieren wir ab einer Gruppengröße von 12 Personen einen Koch- oder Backkurse für Ihre Gruppe. Nennen Sie uns einfach Ihren Wunschtermin, wir vermitteln Ihnen eine Seminarbäuerin in Ihrer Nähe.

Die Kosten für 3 Unterrichtseinheiten (UE) betragen 280,- Euro und für 4 Unterrichtseinheiten (UE) 350,- Euro jeweils exklusive Lebensmittelkosten und etwaige Kosten für die Raummiete. Sie können sich auch jederzeit individuell anmelden.

Bei Interesse einfach auf das gewünschte Thema (oben) klicken und Sie erhalten nähere Informationen zu den einzelnen Terminen.

Nähere Informationen erhalten Sie bei:

Romana Huber, LFI Salzburg

Tel. +43 662 641248 336

romana.huber@lk-salzburg.at