

Komm & koch mit der Bäuerin im neuen Jahr

Neues Jahr – neue Rezeptideen! Lerne mit unseren Seminarbäuerinnen traditionelle Gerichte und moderne Rezepte kennen und selbst zubereiten.

Süße Zeit is!

Tortenwerkstatt – Klassiker einfach backen, füllen & verzieren

Entdecken Sie die faszinierende Welt des Tortenbackens, ideal für Anfänger:innen! Entfalten Sie Ihr Talent und lernen Sie, unter der fachkundigen Anleitung unserer erfahrenen Seminarbäuerin & Konditorin Christine Berthold wie man beliebte österreichische Klassiker wie Sacher-, Schwarzwälder-Kirsch-, Topfen- und Mohntorte selbst zaubert. Dieses Seminar ist perfekt für alle, die Schritt für Schritt die Grundlagen des Tortenbackens erlernen möchten. Sie werden nicht nur backen, sondern auch verschiedene Füllungen zubereiten und Ihre Torten auf einfache und effektvolle Weise verzieren. Dieser Tortenbackkurs wird exklusiv von Seminarbäuerin und Konditorin Christine Berthold abgehalten.

Dauer: 4 Stunden

Kursbeitrag: 33,00 € Teilnahmebeitrag

Link: [Komm & koch mit der Bäuerin: Tortenwerkstatt - Klassiker einfach backen, füllen & verzieren | LFI Niederösterreich](#)

So einfach is!

Bäuerliche Knödelküche

Wie kommt der schmelzende „Gummi“ in den Erdäpfelknödel, ohne im entferntesten wie solcher zu schmecken? Wie der Flaum in den Germknödel? Und mittels welcher Feinheiten wird Ihnen künftig jeder Knödel zu einer „runden Sache“ geraten? Ob als Suppeneinlage, Beilage, Nach- oder auch Hauptspeise: Ihr neu gewonnenes „Knödel-Know-how“ werden Sie tagtäglich einsetzen können!

Dauer: 4 Stunden

Kursbeitrag: 33,00 € Teilnahmebeitrag

Link: [Komm & koch mit der Bäuerin: Bäuerliche Knödelküche! | LFI Niederösterreich](#)

Strudelfreuden – in Hülle & Freuden

Vom Germteig über den Erdäpfelteig bis zum hauchzarten Blätterteig: Ein selbst gemachter Strudelteig ist eine Kunst, aber keine Hexerei. Und immer eine Gaumenfreude am Esstisch! Im Strudelseminar zeigt Ihnen die Seminarbäuerin, wie Sie Teige kneten, rollen – und auf vielfältige Weise füllen: als pikanten Käse-Schinkenstrudel, als Suppeneinlage – oder als fruchtig-süßen Beerenstrudel!

Dauer: 4 Stunden

Link: [Komm & koch mit der Bäuerin: Strudelfreuden - in Hülle & Fülle | LFI Niederösterreich](#)

Cookinar-Zeit is!

Das 1x1 des Dampfgarens

Dieses Cookinar ist die perfekte Gelegenheit, die Grundlagen des Dampfgarens zu entdecken und zu erlernen. Unsere Seminarbäuerin erklärt leicht verständlich wie einfach und schmackhaft diese Kochmethode ist und führt dich durch die Zubereitung moderner und kreativer Gerichte.

Auf die Plätze - fertig – Volldampf!

Termin: 12.02.2025 von 16:00 bis 17:30 Uhr

Dauer: 1,5 Stunden

Kosten: 30,00 € Teilnahmebeitrag

Link: [Cookinar-Zeit is: Das 1x1 des Dampfgarens | LFI Niederösterreich](#)