

Komm & Koch-Seminare starten - Vielfältiges Angebot der Seminarbäuerinnen

Das aktuelle Kursangebot der Seminarbäuerinnen und des LFI zeigt, wie vielfältig mit regionalen und saisonalen Produkten gekocht werden kann. Vom neuen Schwerpunkt mit Palatschinkenvariationen über ein breites Angebot traditioneller Speisen bis hin zu Bowls, Burger und vegetarischer Küche wird mit viel Freude und Spaß gemeinsam gekocht und miteinander gegessen.

Eigene Kurse für saisonale Küche von Wild über Spargel bis zur Marillen oder für Techniken wie Fermentieren, Kochen mit Thermomix und Dampfgaren runden das Angebot ab. Die beliebten Kurse für Backen und süße Speisen werden wieder angeboten.

Spezielle Angebote für Männer, Kinder oder Teams wurden in den letzten Jahren erfolgreich entwickelt und werden heuer weitergeführt.

Zum Nach- und Wiederkochen bekommen die Teilnehmer:innen die Komm & koch-Rezeptbroschüre mit nach Hause.

Tauchen Sie ein in das vielfältige Programm von Komm und koch mit der Bäuerin!

Zum Blätterkatalog: [Blätterkatalog](#)

Zur Kursanmeldung: [Kurssuche](#) | [LFI Niederösterreich](#)