Komm & koch mit der Bäuerin im Dezember

Es weihnachtet in der Küche! Lerne mit unseren Seminarbäuerinnen traditionelle Gerichte und neue Rezeptideen kennen und selbst zubereiten.

Aufkocht is!

Nudelküche – handgemacht & kreativ

Entdecken Sie die Vielfalt der Nudelherstellung - ob mit dem Nudelwalker oder einer Nudelmaschine. In unserem Kurs kreieren Sie verschiedenste Nudelteige, von klassischen Ravioli und Tortellini mit ihren köstlichen Füllungen bis hin zu süßen Schokoladennudeln. Dieser Kurs ist ideal für alle, die ihre Fähigkeiten in der Kunst des Nudelmachens erweitern und in die kreative Welt der Nudelherstellung eintauchen möchten. Zusätzlich erlernen Sie die Pastagerichte mit selbstgemachten Pestos und Soßen zu perfektionieren.

Dauer: 4 Stunden

Kursbeitrag: 33,00 € Teilnahmebeitrag

Anmeldung: Komm & koch mit der Bäuerin: Nudelküche - handgemacht & kreativ | LFI Niederösterreich

Backzeit is!

Weihnachtliche Backkunst – Kletzenbrot, Stollen & Co

Erleben Sie das Vergnügen des Selberbackens in der Vorweihnachtszeit! Unter der fachkundigen Anleitung unserer erfahrenen Brotbotschafterinnen entdecken Sie die köstliche Welt von Kletzenbrot, Früchtebrot und einer Vielzahl an Stollenvariationen. Dieser Backkurs hält für jeden Geschmack etwas Besonderes bereit. Abgerundet wird das Erlebnis durch köstliche Bratapfelschnecken und den duftenden Weihnachtsgugelhupf. Genießen Sie die Freude am kreativen Backen!

Dauer: 5 Stunden

Kursbeitrag: 68,00 € Teilnahmebeitrag

Anmeldung: Komm & koch mit der Bäuerin: Weihnachtliche Backkunst - Kletzenbrot, Stollen & Co | LFI Niederösterreich

Saison is!

Wintergemüse – Fitmacher in der kalten Jahreszeit

Es ist noch nicht so lange her, als Kraut und Rüben nicht sehr liebevoll in Eintöpfen verkocht wurden. Inzwischen hat man die breite Vielfalt an Wintergemüse neu entdeckt und es punktet mit seinen Inhaltsstoffen. Rotkraut, Grünkohl, Kohlsprossen, Pastinaken, Rüben, Sellerie, Wirsing, Chinakohl, Endivie, - all das und noch vieles mehr darf sich zur Familie des Wintergemüses zählen. Lernen Sie auch vergessene Sorten wie die Haferwurzel und Erdmantel im Kochseminar kennen. Vom Kohlsalat bis hin zur Pastinaken-Orangencreme ist alles mit dabei. Warum auf Gemüse aus fernen Ländern greifen, wenn das Gute auch im Winter so nahe liegt!

Dauer: 4 Stunden

Kursbeitrag: 33,00 € Teilnahmebeitrag

Anmeldung: Komm & koch mit der Bäuerin: Wintergemüse - Fitmacher in der kalten Jahreszeit | LFI Niederösterreich