

Kurse der Seminarbäuerinnen

Herbst 2022

Geflügelgerichte – raffiniert und schnell

Inhalt: Sie sind mit der Verarbeitung eines ganzen Hendlis überfordert? Ihnen fehlen Inspirationen zu schnellen und pfiffigen Hendl-Rezepten? Sie möchten für mehrere Tage vorkochen, wissen aber nicht wie und was? Dann sind Sie bei diesem Kurs Geflügel Gerichte – raffiniert und schnell genau richtig! Sie lernen, wie man ein Hendl richtig zerlegt, welche Teilstücke wofür verwendet werden können und entdecken eine Vielzahl einfacher und abwechslungsreicher Hendl-Rezepte.

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Schraubglas mit Deckel zum mit heim nehmen der Kostproben
Kosten: € 52,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und neuer Broschüre

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
St. Veit	Montag 26.09.2022 17:30 – 20:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Althofen	Lisa Marika Miksch	bis 22.09 bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0660/68 78 342
Klagenfurt	Mittwoch 28.09.2022 17:00 - 20:30 Uhr	Bildungszentrum Ehrental	Lisa Marika Miksch	bis 24.09 bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0660/68 78 342
Villach	Dienstag 04.10.2022 18:00 – 21:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof	Lisa Marika Miksch	bis 30.09. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0660/68 78 342
Völkermarkt	Mittwoch 05.10.2022 17:00 - 20:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Goldbrunnhof	Lisa Marika Miksch	bis 11.09 bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0660/68 78 342
Wolfsberg	Mittwoch 12.10.2022 17:30 – 21:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Buchhof	Lisa Marika Miksch	bis 07.10 bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0660/68 78 342

Burger & Wraps

Inhalt: Mit regionalen Produkten holen wir uns die fast unendliche Welt der Burger und Wraps in die eigene Küche. Nach der vielfältigen, kreativen Zubereitung der verschiedenen Genuss-Komponenten wird individuell gestapelt und gerollt, von vegetarisch bis süß.

Mitzubringen: Schürze, Vorratsdosen, Geschirrtücher
Kosten: € 51,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Hermagor	Mittwoch 05.10.2022 17:00 – 20:30 Uhr	HLW Hermagor	Ingrid Bugelnig	bis 01.10. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/4002889
Villach	Dienstag 11.10.2022 17:00 – 20:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof	Ingrid Bugelnig	bis 07.10. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/4002889
Spittal	Freitag 21.10.2022 13:00 – 16:30 Uhr	Bildungszentrum Litzlhof	Ingrid Bugelnig	bis 17.10. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/4002889

Wild auf Hanf

Inhalt: Klassiker modern interpretiert – Wild auf Hanf ist ein Kochkurs, bei dem wir uns nicht nur dem Wildfleisch widmen, sondern auch dem wertvollen Speisehanf. Kreative und leicht umsetzbare Rezepte liefern neue Ideen für den täglichen Speiseplan und laden zum Nachkochen ein – von Wildravioli bis hin zu klassischen Schmorgerichten mit kreativen Beilagen ist für jeden etwas dabei.

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

Kosten: € 55,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Unterlage

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Völkermarkt	Dienstag 18.10.2022 17:00 – 20:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Goldbrunnhof	Sandra Krzisinik	bis 14.10. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/4164488
Klagenfurt	Mittwoch 19.10.2022 17:00 bis 20:30 Uhr	Bildungszentrum Ehrental	Sandra Krzisinik	bis 15.10. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/4164488
Wolfsberg	Donnerstag 10.11.2022 17:30 – 21:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Buchhof	Sandra Krzisinik	bis 06.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/4164488

Adventkranz binden leicht gemacht

Inhalt: Ein schöner Adventkranz bringt nicht nur Kinderaugen zum Leuchten, er symbolisiert mit seinem von Sonntag zu Sonntag immer heller werdenden Kerzenschein die steigende Vorfreude auf die Geburt von Jesus Christus. Erlernen Sie wie man kostengünstig selbst aus Naturmaterialien einen wunderschönen Kranz bindet und dekoriert.

Mitzubringen: Brille, Baumschere – eine Materialliste wird bei der Anmeldung mitgeschickt, Material wird auch von der Referentin zur Verfügung gestellt

Kosten: € 28,-plus anfallende Materialkosten

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Klagenfurt	Freitag 18. 11. 2022 14:00 – 17:30 Uhr	Bei Familie Dauschan Wielenweg 7 9062 Moosburg	Claudia Dauschan, Floristin und Seminarbäuerin	Bis 14.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/2390883

Wild auf heimisches Wild

Inhalt: Wild kochen – genussvoll speisen. Einfach und genial. Vom klassischen Wildbraten/ragout bis hin zur schnellen Wildküche – verfeinert mit saisonalen Köstlichkeiten aus der Region. Begleitet wird das Seminar von den Beilagen der anderen Art. Facettenreich und bunt – auch für Kochanfänger!

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

Kosten: € 55,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Unterlage

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
St. Veit	Montag 12.12.2022 17:30 – 21:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Althofen	Monika Sohneg	bis 08.12. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0676/ 6055 195

Erdäpfelvariationen – traditionell – modern – einfach - gesund

Inhalt: Erdäpfel sind bekömmlich, vitaminreich und gesund und viel mehr als nur eine Beilage. Sie sind wahre kulinarische Alleskönner, unzählige Speisen lassen sich aus der gesunden Knolle zubereiten. Im praktischen Kurs lernen Sie verschiedene Erdäpfelsorten mit ihren unterschiedlichen Kocheigenschaften kennen. Verschiedene Erdäpfelgerichte werden zubereitet und verkostet: süß und pikant, traditionell und modern, einfach und raffiniert – holen Sie sich neue Ideen für Ihren Speiseplan!

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

Kosten: € 54,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

Bezirk	Termin	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Völkermarkt	Dienstag 08.11.2022 17:00 – 20:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Goldbrunnhof	Christiane Monsberger	bis 04.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/39 71 945
Hermagor	Mittwoch 09.11.2022 17:00 – 20:30 Uhr	HLW Hermagor	Andrea Eder	bis 05.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0680/24 56 826

Strudel von pikant bis süß

Inhalt: Wenn man das Wort Strudel hört, denkt man gleich an den ausgezogenen Apfelstrudel. Doch nirgends gibt es eine derartige Vielfalt und Art der Kombinationsmöglichkeiten wie beim Strudel. Das fängt schon bei den verschiedensten Teigen an, sei es: Strudelteig, Topfenblätterteig, Germteig, Erdäpfelteig oder Mürbteig. Genauso vielfältig sind die Füllungen; mit Fleisch, Gemüse, Milchprodukten und Obst. Jeder Teig und jede Fülle wird vor Ort zubereitet und viele praktische Tipps weitergegeben.

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

Kosten: € 52,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre: Kulinarisch unterwegs

Spittal	Dienstag 18.10.2022 13:30 – 17:00 Uhr	Rosl's Küche in Rangersdorf Witschdorf 63 9833 Rangersdorf	Rosl Lederer	bis 14.10. bei der Referentin Tel.: 0680/13 47 462
---------	---	---	--------------	--

Lebkuchenallerlei – ein weihnachtliches Traditionsgebäck

Inhalt: Das Backen von Lebkuchen ist nicht schwieriger oder aufwendiger als bei anderen Süßwaren, man muss nur einige Unterschiede beachten. Hilfreiche Tipps und Tricks bei der Zubereitung verschiedenster Lebkuchenvariationen von ausgestochenem Lebkuchen, über Lebkuchenstriezel, gefüllten Lebkuchen und Schnittlebkuchen erhalten sie bei diesem Kurs.

Mitzubringen: Schürze, Geschirrtücher, Vorratsdose

Kosten: € 39,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und schriftliche Unterlage

Bezirk	Termin	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
Spittal	Dienstag 22.11.2022 13:30 – 17:00 Uhr	Rosl's Küche in Rangersdorf Witschdorf 63 9833 Rangersdorf	Rosl Lederer	bis 17.11 bei der Referentin Tel.: 0680/13 47 462

Wir füllen unsere Keksdose

Inhalt: Bei diesem Kurs geht es darum in kurzer Zeit eine Menge an Keksen in der Gemeinschaft zuzubereiten und eine Keksdose mit verschiedensten Sorten zu füllen.

Mitzubringen: Schürze, Vorratsdosen, Geschirrtücher

Kosten: € 57,- inkl. Kursbeitrag, Lebensmittel- und Materialkosten, Küchenbenützung und Broschüre

Bezirk	Datum	Veranstaltungsort	Referentin	Anmeldung
St. Veit	Montag 14.11.2022 17:30 – 21:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Althofen	Gertraud Wank	bis 09.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/95 21 320
Völkermarkt	Dienstag 15.11.2022 17:00 – 20:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Goldbrunnhof	Sylvia Schilcher	bis 11.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/2192374
Klagenfurt	Mittwoch 16.11.2022 17:00 – 20:30 Uhr	Bildungszentrum Ehrental	Sylvia Schilcher	bis 13.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/2192374
Wolfsberg	Donnerstag 17.11.2022 17:30 – 21:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Buchhof	Sylvia Schilcher	bis 13.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/2192374
Klagenfurt Land	Donnerstag 17.11.2022 16:00 – 19:30 Uhr	Gasthaus Wanker, Hadanig 2, 9212 Techelsberg	Tanja Wanker	bis 13.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0676/94 91 431
Klagenfurt Land	Freitag 11.11.2022 und Donnerstag 17.11.2022 16:00 – 19:30 Uhr	Gasthaus Wanker, Hadanig 2 9212 Techelsberg	Tanja Wanker	bis jeweils 4 Tage vor dem Kurs bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0676/94 91 431
Völkermarkt	Dienstag 22.11.2022 17:00 – 20:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Goldbrunnhof	Sylvia Schilcher	bis 18.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/2192374
Hermagor	Mittwoch 23.11.2022 17:00 – 20:30 Uhr	HLW Hermagor	Margreth Kelz	bis 19.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0676/5208844
Wolfsberg	Donnerstag 24.11.2022 17:30 – 21:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Buchhof	Sylvia Schilcher	bis 19.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/2192374
St. Veit	Montag 28.11.2022 17:30 – 21:00 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Althofen	Gertraud Wank	bis 24.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0650/95 21 320
Villach	Dienstag 29.11.2022 17:00 – 20:30 Uhr	Landwirtschaftliche Fachschule Stiegerhof	Margreth Kelz	bis 25.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0676/5208844
Klagenfurt	Mittwoch 30.11.2022 17:00 – 20:30 Uhr	Bildungszentrum Ehrental	Sylvia Schilcher	bis 26.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0664/2192374
Spittal	Freitag 02.12.2022 13:00 – 16:30 Uhr	Bildungszentrum Litzlhof	Margreth Kelz	bis 28.11. bei der Referentin (Telefonisch/WhatsApp) Tel.: 0676/5208844

Zeit- und Terminänderungen vorbehalten!

Organisatorische Hinweise:

Anmeldemodalitäten:

- Um einen reibungslosen Kursablauf zu gewährleisten ist eine rechtzeitige Anmeldung der Teilnehmer/innen notwendig – bis mindestens 4 Tage vor Kursbeginn - unter der jeweils angeführten Telefonnummer. Bei Abmeldung bis zwei Tage vor Veranstaltungsbeginn fällt keine Stornogebühr an. Bei einer Absage nach Ablauf dieser Frist werden 30 % des Kursbeitrages verrechnet. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen, Abbruch oder einseitiger Beendigung wird der gesamte Kursbeitrag in Rechnung gestellt. Bei Nominierung einer Ersatzperson entfällt die Stornogebühr.
- Die zur Zeit des Kurses gültigen Covid-Bestimmungen sind einzuhalten.
- Die Gesamtkosten pro Kurs setzen sich folgend zusammen: Kursbeitrag (€ 25,00), plus Küchenbenützungsgebühr (€ 10,00), plus Broschüre (€ 7,00/13,00), plus Lebensmittel- und Materialkosten (je Kurs variabel)
- Der Kursbeitrag wird bar im Verlauf der Veranstaltung eingehoben.
- Sie möchten für eine bestehende Gruppe oder Ihren Verein einen Kurs bei Ihnen vor Ort zu einem beliebigen Thema dieser Broschüre veranstalten?
- Wir sind Ihnen gerne behilflich - bitte melden Sie sich bei:
Manuela Pichler, Montag oder Donnerstag, 0463/5850-1396
e-mail: manuela.pichler@lk-kaernten.at