

Pressemitteilung

Linz, 27. Juni 2023

Auf ins Ferienabenteuer

Genuss-Erlebnisse für die Kids bei den Kochkursen des LFI OÖ

Die Sommerferien stehen vor der Tür und viele Kinder sehnen sich nach spannenden Erlebnissen. Das LFI der Landwirtschaftskammer bietet dazu interessante Angebote, denn die Wissensvermittlung über regionale Lebensmittel und deren Produktion ist der Landwirtschaftskammer OÖ ein besonderes Anliegen.

„Was genau legen wir täglich auf unsere Teller? Wie wird unser Essen produziert? Welche Inhaltsstoffe stecken drin? Wie lagere, verarbeite ich Lebensmittel richtig und genussvoll? Lebens(mittel)wichtige Fragen über Fragen, die sich viele Menschen täglich stellen. Die Seminarbäuerinnen leisten mit ihrem Können und umfassenden Wissen einen wichtigen Beitrag zur Bewusstseinsbildung für regionale Lebensmittel und vermitteln praktisches Lebensmittelwissen. Denn wer könnte authentischer über regionale Lebensmittel und unsere Landwirtschaft informieren als Bäuerinnen selbst? Neben den Kochkursen und Onlinekochkursen (Cookinare) für Erwachsene gibt es auch zahlreiche Angebote der Seminarbäuerinnen für Kinder und Jugendliche.

„Die Angebote für Kinder und Jugendliche stärken die Haltung als zukünftige, umweltbewusste Konsumentinnen und Konsumenten und schaffen Begegnungen mit der Landwirtschaft. Kochen ist ein aktives Erlebnis, welches das Selbstwertgefühl der Kinder steigert, denn der Kocherfolg macht stolz und glücklich“, ist die neue Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Oberösterreich, Rosemarie Ferstl, überzeugt.

Entdecke die kulinarische Welt mit unseren Kochkursen für Kinder

„Regionale Lebensmittel mit allen Sinnen sprichwörtlich durch eigenes praktisches Tun begreifen“ ist das Credo unserer Seminarbäuerinnen. Unter der Anleitung der erfahrenen Seminarbäuerinnen können die Kinder beim Kochkurs ihre eigene, selbstgemachte Pizza backen, das Knödeluniversum von pikant bis süß erforschen, köstliche Erdäpfelschmankerl

zubereiten oder zum Bäckermeister und zur Bäckermeisterin werden. Natürlich gibt es auch etwas für süße Naschkatzen und kleine Feinschmecker. Alle jungen Köchinnen und Köche erhalten ein Küchenmeisterinnen- oder Küchenmeister-Diplom und erleben jede Menge Spaß und Genuss rund um regionale Lebensmittel.

Zielgruppe: Kinder von 6 bis 12 Jahren

Kinderbackkurs - Backstube für kleine Naschkatzen

Bunte Muffins, saftiger Guglhupf und flaumiges Germgebäck sind kinderleicht zu backen. Vorausgesetzt man weiß, wie es geht und hat die richtigen Rezepte. Mit unserer Seminarbäuerin können die Kids in der Minibackstube Zutaten mixen, Teig kneten, formen, backen und verzieren. Auf die zukünftigen Backprofis waren unkomplizierte Rezepte zum Nachbacken, verführerische Kostproben zum gleich Naschen oder zum Mitnehmen und jede Menge Spaß. Das sind viele Gründe, um die Kochschürze umzubinden.

14.07.2023 Seminarhaus auf der Gugl, Linz

Kinderkochkurs - Erdäpfelküche, ran an die tolle Knolle!

Kann man aus Erdäpfel auch etwas anderes als Pommes machen? Gibt es blaue Erdäpfel wirklich? Wer möchte in die kulinarische Welt der tollen Knolle eintauchen und kocht für sein Leben gern? Der ist bei unserem Erdäpfelkochkurs richtig. Gemeinsam werden die Erdäpfel erforscht und verkostet. Die Seminarbäuerin zeigt, wie selber köstliche Erdäpfelschmankerl zubereitet werden können.

07.08.2023 Seminarhaus auf der Gugl, Linz

Kinderkochkurs - Kunterbunter Knödelspaß

Wer gerne kocht und Knödel von pikant bis süß gerne mag, der ist beim Praxiskochkurs „kunterbunter Knödelspaß“ richtig. Die Seminarbäuerin zeigt, wie man zum echten Knödelexperten wird. Neben Spiel und Spaß gibt es auch noch andere Köstlichkeiten die von den Kindern selbst zubereitet werden. Alle Miniköchinnen und -köche bekommen auch eine Küchenmeister-Urkunde.

11.07.2023 Seminarhaus auf der Gugl, Linz

Kinderbackkurs - Pizza & Co

"Kleine Köche - große Hauben!" lautet das Motto des Kinderkochkurses „Pizza & Co“. Unter der Anleitung von erfahrenen Seminarbäuerinnen werden Pizzas selber gebacken. Natürlich gibt's auch was für süße Schleckermäuler und einiges mehr für kleine Genussspechte. Für alle Miniköchinnen und Miniköche gibt es eine Küchenmeister:innenurkunde.

13.07.2023 Landwirtschaftskammer Eferding Grieskirchen Wels, Wels

14.07.2023 Haus Eferdinger Land, Eferding

17.07.2023 Seminarhaus auf der Gugl, Linz
18.07.2023 FIM Schärding, Schärding
24.07.2023 Seminarhaus auf der Gugl, Linz
29.08.2023 Landwirtschaftskammer Kirchdorf Steyr, Adlwang

Kinderbackkurs - Weckerl & Brot kinderleicht gemacht

Wer krachfrisches Gebäck und selbstgebackenes Brot frisch aus dem Ofen liebt, der ist beim Kinderbackkurs „Weckerl & Brot kinderleicht gemacht“ richtig. Für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer bleibt Backen keine Hexerei. Am Programm stehen unkomplizierte Grundrezepte mit vielen Ideen und Abwandlungen für eine richtig krosse Backstube daheim. Unter dem Motto: Heute bin ich Bäckermeister:in können sich die Kinder in der Backstube so richtig austoben. Ob Stockbrot, Kastenbrot, Pizzaschnecken oder handgeformte Jausenweckerl – der Brot-Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt.

15.07.2023 Landwirtschaftskammer Braunau, Braunau
18.07.2023 Landwirtschaftskammer Kirchdorf Steyr, Adlwang
25.07.2023 Haus Eferdinger Land, Eferding

Anmeldung und Information:

LFI Oberösterreich, Auf der Gugl 3, 4021 Linz, 050/6902-1252, info@lfi-ooe.at



Bildtext: Selbst gemacht schmeckt die Pizza mindestens doppelt so gut. Wie's geht erfahren die Kinder beim Pizza-Kurs des LFI.

Bildnachweis: Gerald Pfabigan, Abdruck honorarfrei

Kontakt: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
Tel +43 50 6902-1491, medien@lk-ooe.at