Entdecke die Back- und Kochkurse der burgenländischen Seminarbäuerinnen & -bauern

Das Kursangebot ist ebenso bunt wie lehrreich. Finde hier den passenden Kurs für dich, um in geselliger Runde neue Rezepte auszuprobieren und deine Kochkünste zu erweitern.
Melde dich gleich an und bring frischen Wind in deine Küche!

Viel Freude beim Kochen und Backen wünschen
die burgenländischen Seminarbäuerinnen & -bauern

- Kürbisvielfalt neu entdecken
- Herbstliches Brauchtumsgebäck und Allerheiligenstriezel
- Brot liebt Sauerteig
- Kochen mit Buchweizen und Hirse – süß und pikant
- "Unser tägliches Brot gib uns heute" - Grundkurs
- Ran an die Pizza
- Süße und pikante Strudelvielfalt
- Sterz und Co. aus Großmutters Küche
- Pflanzlich GUT
- "Unser tägliches Brot gib uns heute" - Teil 2 für Fortgeschrittene
- Alles Burger
- ...so ein Topfen... - der regionale HIGH PROTEIN-Alleskönner für die Kuchl
- Weckerl-Werkstatt für Kinder
- Nudelvielfalt selbst gemacht – Von Ravioli bis Krautfleckerl
- Linsenliebe & Bohnenzauber - Hülsenfrüchte, unser regionales Superfood
- Topfen entdecken - Vielfalt schmecken
- Süßes Ostergebäck aus Germteig
- Knödelalarm
- Wenn der Strudelteig gehorchen soll
- "Wir machen die Schätze des Gartens für den Winter haltbar"
- Sterz, Langos & Gebackene Mäuse – Omas Klassiker neu entdeckt