

10.04.2024

Cookinar Frischkäsefamilie – Topfen, Cottage Cheese & Co

Die Frischkäsefamilie ist ein echter Allrounder in der Küche. Topfen, Mozzarella, Cottage Cheese oder Mascarpone zählen dazu. Ob salzig oder süß in kalten oder warmen Speisen: Durch die Wandlungsfähigkeit und dem frischen milden Geschmack wird der Frischkäse zum Küchenstar. Lernen Sie in diesem Cookinar die kreativen Köstlichkeiten kennen und lieben.



Cookinar-Zeit is!
Frischkäsefamilie - Topfen, Cottage & Co
www.kommundkoch.at

Termin: Mittwoch, 29. Mai 2024, 15:30 bis 17:00 Uhr
Preis: € 27,00/Person
Wo: In deinem Wohnzimmer mit Laptop oder Handy und Internetzugang
App: ZOOM - Vor dem Kochkurs schicken wir dir per E-Mail einen ZOOM Zugangs-Link sowie die Rezepte zu.
Anmeldung: LK NÖ, 05 0259 28200, gesellschaftsdiallog@lk-noe.at
Seminarbäuerin Daniela Ofner beantwortet dir alle deine Fragen!

COOKINAR

© LK NÖ



Cookinar-Zeit is!
Frischkäsefamilie - Topfen, Cottage & Co
www.kommundkoch.at

Termin: Mittwoch, 29. Mai 2024, 15:30 bis 17:00 Uhr
Preis: € 27,00/Person
Wo: In deinem Wohnzimmer mit Laptop oder Handy und Internetzugang
App: ZOOM - Vor dem Kochkurs schicken wir dir per E-Mail einen ZOOM Zugangs-Link sowie die Rezepte zu.
Anmeldung: LK NÖ, 05 0259 28200, gesellschaftsdiallog@lk-noe.at
Seminarbäuerin Daniela Ofner beantwortet dir alle deine Fragen!

COOKINAR

© LK NÖ

Cookinar Frischkäsefamilie – Topfen, Cottage Cheese & Co

Termin: Mittwoch, 29. Mai 2024, 15.30 - 17.00 Uhr

Preis: € 27,00/Person

Referentin: Daniela Ofner

Wo: In deinem Wohnzimmer mit Laptop oder Handy und Internetzugang

App: ZOOM - Vor dem Kochkurs schicken wir dir per E-Mail einen ZOOM Zugangs-Link sowie die Rezepte zu.

Anmeldung: Auf der LFI Homepage oder unter: LK NÖ, 05 0259 28200, gesellschaftsdialog@lk-noe.at

Was ist ein Cookinar:

Cookinare sind Internet-Kochseminare, die LIVE direkt aus der Küche kommen. Die Seminarbäuerin verrät nützliches Wissen und zeigt die Zubereitung von Gerichten praktisch vor. Während Sie alles am Bildschirm mitverfolgen, können Sie sich bequem Notizen machen. Oder jederzeit Ihre Fragen stellen, die gerne und sofort beantwortet werden! Freuen Sie sich darauf!

Weitere Cookinare findest du hier im Überblick!



Cookinare 2023/2024

Komm & koch mit der Bäuerin

Lebkuchen selber backen und verschenken!
Mo, 4. Dezember 2023, 15:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Marlene Kubist

Festungsgemüse & Co
Do, 8. Februar 2024, 15:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Gertraude Doppel

Alten aus Österreich
Mi, 3. April 2024, 17:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Gabriele Thaler

Festungskemurle - Topfen
Mi, 29. Mai 2024, 15:30 Uhr
mit Seminarbäuerin Daniela Ötzer

Dauer: 90 Minuten, **Preis:** 27 Euro
Für weitere Informationen und zur Anmeldung zu den Cookinaren wenden Sie sich an das Referat Gesellschaftsdialog der LK NÖ, Tel. 05 0259 28200, E-Mail: gesellschaftsdialog@lk-noe.at

Was ist ein Cookinar?
Cookinare sind spezielle Online-Kochseminare, die LIVE von einer Kursbäuerin direkt übertragen und bequem von Zuhause mitbetrachtet werden. Seminarbäuerinnen bereiten verschiedene Speisen zu saisonalen Themen zu und beantworten all Ihre Fragen. Viele praktische Tipps sowie fachliche Informationen zu regionalen Lebensmitteln machen jedes Cookinar zum Genuss.

Informieren Sie sich über die Cookinaren mit den Seminarbäuerinnen in Niederösterreich finden Sie unter www.kommundkoche.at

LK NÖ **LFI** **LK** **Landwirtschaftskammer Niederösterreich**

© LK NÖ

LINKS ZUM THEMA

[🔗 zu den Werbevideos ➔](#)

LK Landwirtschaftskammer
Niederösterreich

Ländliches
Fortbildungs
Institut **LFI**

NV

Raiffeisen
Niederösterreich-Wien



die NÖ
Umweltverbände

HV