

## 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](http://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](mailto:gesellschaftsdiallog@lk-noe.at)  
Seminarbäuerin Daniela Ofner beantwortet dir alle deine Fragen!



© LK NÖ



**Cookinar-Zeit is!**  
**Frischkäsefamilie - Topfen, Cottage & Co**  
[www.kommundkoch.at](http://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](mailto:gesellschaftsdiallog@lk-noe.at)  
Seminarbäuerin Daniela Ofner beantwortet dir alle deine Fragen!



© 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](mailto: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 verzieren!**  
Mo, 4. Dezember 2023, 15:30 Uhr  
mit Seminarbäuerin Miriam Kubist

**Festtagskräutern & Co**  
Do, 8. Februar 2024, 15:30 Uhr  
mit Seminarbäuerin Gertrude Doppler

**Alteisen von Osterei**  
Mi, 3. April 2024, 17:30 Uhr  
mit Seminarbäuerin Gabriele Thaler

**Frischkäsesmitten - Topfen, Cöltags, Energy & Co**  
Mi, 29. Mai 2024, 15:30 Uhr  
mit Seminarbäuerin Daniela Othar

**Dauer:** 90 Minuten, **Preis:** 29 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](mailto:gesellschaftsdialog@lk-noe.at)

**Was ist ein Cookinar?**  
Cookinare sind spezielle Online-Kochseminare, die LIVE von einer Kurzbäuerin direkt übertragen und begleitet von Zuhörern mit besucht 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.

Informationen zu den Kochseminaren mit den Seminarbäuerinnen in Niederösterreich finden Sie unter [www.kommundkoche.at](http://www.kommundkoche.at)

**LFI IK** Landwirtschaftskammer Niederösterreich

© LK NÖ

### LINKS ZUM THEMA

[🔗 zu den Werbevideos ➔](#)

**IK** Landwirtschaftskammer Niederösterreich

Ländliches Fortbildungs Institut **LFI**

**NV**

**Raiffeisen** Niederösterreich-Wien



die NÖ **Umweltverbände**

**HV**