



Cookinare 2021 im Überblick

Komm & Koch! mit den Seminarbäuerinnen NÖ

Cookinar – so einfach geht es:

Wo: Im eigenem
Wohnzimmer mit
Laptop oder Handy
und Internet-
zugang (Mikrofon
und Kamera)

Dauer: 90 Minuten
Preis: € 25,00/Person

- 1. Fermentieren – Gemüse haltbar gemacht**
Mittwoch, 29. September 2021, 17:30 Uhr
- 2. Brotbacken mit Sauerteig – für Einsteiger**
Donnerstag, 28. Oktober 2021, 17:30 Uhr
- 3. Wintergemüse – Fitmacher in der kalten Jahreszeit**
Dienstag, 30. November 2021, 17:30 Uhr
- 4. Karpfen – köstlicher Fisch aus heimischen Teichen**
Dienstag, 7. Dezember 2021, 17:30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, 05 0259 28200, urgutkochen@lk-noe.at

www.urgutkochen.at



Cookinare 2022 im Überblick

Komm & Koch! mit den Seminarbäuerinnen NÖ

Cookinar – so einfach geht es:

Wo: Im eigenem
Wohnzimmer mit
Laptop oder Handy
und Internet-
zugang (Mikrofon
und Kamera)

Dauer: 90 Minuten
Preis: € 25,00/Person

1. **Blätter- und Plunderteig**
Donnerstag, 13. Jänner 2022, 17:30 Uhr
2. **Gut, besser, Burger**
Freitag, 18. Februar 2022, 17:30 Uhr
3. **Bärlauch**
Donnerstag, 10. März 2022, 17:30 Uhr
4. **Vegetarisch is(s)t Vielfalt**
Dienstag, 5. April 2022, 17:30 Uhr

Anmeldung: LK NÖ, 05 0259 28200, urgutkochen@lk-noe.at

www.urgutkochen.at