



# KOCHEN ERLEBEN

REGIONAL – SAISONAL – NACHHALTIG

Ein Projekt von Landesrätin Verena Dunst, dem Familienreferat Burgenland und dem Referat Koordination ländliche Entwicklung in Kooperation mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut Burgenland.





Die qualitativ hochwertigen Produkte aus dem Burgenland sind längst zu einem Markenzeichen unserer Region geworden. Regionale Produkte sind das ganze Jahr über erhältlich und ermöglichen eine vielfältige und abwechslungsreiche Ernährung. Saisonale Lebensmittel sind frischer und schmecken besser. Wie Sie mit hochwertigen heimischen Lebensmitteln kreativ und schmackhaft kochen können – das zeigen die Burgenländischen Seminarbäuerinnen in der Workshop-Reihe „Kochen erleben“.

Mit einfachen Rezepten werden Kinder auf spielerische Art mit regionalen Lebensmitteln vertraut gemacht. Das Kochen wird zum Gemeinschaftserlebnis für die ganze Familie und fördert die Kommunikation zwischen den Generationen. Wir laden daher alle Eltern, Großeltern und Kinder herzlich zur Teilnahme ein!

## THEMEN

### OSTERGEBÄCK

Inhalt: Osterzopf, Osterpinzen, Osterlamm, Osterkipfl, Kleingebäck – Hennen und Osterhasen. Erfahren Sie Wissenswertes über die Herstellung von traditionellem Gebäck und lernen Sie wie man leckeres Ostergebäck selbst herstellt.

Referentin: Seminarbäuerin Christine Besenhofer

Zeit & Ort: Freitag, 23. März 2018, 14:00–18:00 Uhr

Seminarküche Landwirtschaftliches Bezirksreferat, Prinz-Eugen Straße 7, 7400 Oberwart

### SALZSTANGERL UND GERMGEBÄCK

Inhalt: Salzstangerl, Pizzastangerl, Käsecken, Grammelpogatscherl, Dinkelweckerl, Laugengebäck – jeder mag dieses leckere Salzgebäck. In diesem Workshop erhalten Sie Tipps und Tricks für die Zubereitung eines gelungenen Germteigs.

Referentinnen: Seminarbäuerinnen Christine Besenhofer (in Eisenstadt und Güssing) und Elvira Fleischhacker (in Gols)

Zeit & Ort: Freitag, 06. April 2018, 14:00–18:00 Uhr

Seminarküche Landwirtschaftliches Bezirksreferat, Stremtalstraße 21a, 7540 Güssing

Samstag, 07. April 2018, 09:00–13:00 Uhr

Neue SportMittelSchule, Badgasse 8, 7122 Gols

Freitag, 13. April 2018, 14:00–18:00 Uhr

Seminarküche Landwirtschaftskammer, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt

### Für alle Workshops:

Kochschürze, Geschirrtuch und Dose für Kostproben mitnehmen! Begrenzte Teilnehmerzahl – max. 15 Personen! Kursbeitrag pro Erwachsenem EUR 7,-. Kinder unter 18 Jahren nehmen gratis an den Workshops teil!

### Anmeldung und Auskunft:

Familienreferat Burgenland, Telefon 057/600-2523, familienland@bgld.gv.at



#### ANMELDUNG UND AUSKUNFT

Familienreferat Burgenland  
Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt  
Telefon 057/600-2523  
E-Mail: familienland@bglld.gv.at

Mit freundlicher Unterstützung vom Referat  
Koordination ländliche Entwicklung.

**LEBEN  
LAND &  
ZUKUNFT**

LEBENSRESSORT BURGENLAND

[www.lebensressort-burgenland.at](http://www.lebensressort-burgenland.at)

