



Salzburger Land: Lebensmittel-Workshop

Beitrag

Am Freitag, 1. September 2023 von 09:00 – 11:00 Uhr im Wiesberghof in Niedernsill

Dazu heißt es: In diesem Kohr-Cafe werden wir der Seminarbäuerin Katharina Mayrhuber vom Wiesberghof in Niedernsill über die Schulter schauen und einiges zum Thema regionale Lebensmittel erfahren. Im Back- und Kochkurs werden heimische Produkte verarbeitet und nach traditionellem Handwerk veredelt.

Brot, Lieblingsweckerl, Käse, Topfen, Joghurt, Marmelade – frisch und selbst zubereiten
Gemeinsam kochen und backen wir mit den frischen und hochwertigen Produkten vom Bauernhof. Vollgepackt mit Wissen über die Produkte vom Bauernhof werden die selbstgemachten Spezialitäten anschließend verkostet.

Seminargebühr: 25 Euro

Anmeldung erforderlich: office@tauriska.at <<mailto:office@tauriska.at>> oder Tel.: 0664 5205203

Katharina Mayrhuber, MSc

Masterstudium an der Universität Innsbruck, berufstätig in einem internationalen Unternehmen. Seit ein paar Jahren ist sie neben ihrem Beruf auch Biobäuerin. Nach Abschluss des Zertifikatslehrgangs zur Seminarbäuerin hat sie den Wiesberghof in Niedernsill um eine Seminarfläche erweitert. Beruflich und privat schreibt sie über Konsumententhemen entlang der Futter- und Lebensmittelkette. Sie ist auch als freie Redakteurin für den Online Blog „Salzburg Schmeckt“ tätig.

Mehr dazu: <https://wiesberghof.com>

Foto & Text: Verein Tauriska, Leopold-Kohr-Akademie

Zahnarztpraxis

Dr. Christine Schlehuber



Am Marktplatz 5 in Prien

www.zahnarzt-prien.de
08051-9634060

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Lebensmittel-Workshop
2. Leopold-Kohr-Akademie
3. Salzburger Land