

Einladung

Kohr-Café: Lebensmittel-Workshop

mit Seminarbäuerin Katharina Mayrhofer, MSc
Im Back- und Kochkurs werden heimische Produkte
verarbeitet und nach traditionellem Handwerk veredelt.

Fr 1. September 2023

**09:00 - 11:00 Uhr, Wiesberghof, Gaisbichl 43,
5722 Niedernsill**

Anmeldung erforderlich:

office@tauriska.at oder Tel.: 0664 5205203

Seminargebühr: 25 Euro

Impressum: Verein TAURISKA/Leopold Kohr®-Akademie, Susanna Vötter-Dankl,
Christian Vötter und Mag. Günther Nowotny, 5741 Neukirchen, Künstlergasse 15a,
Tel.: +43(0)664/5205203, office@tauriska.at, www.tauriska.at
Foto(s): Privat, Seminarbäuerinnen

Mit der Teilnahme an der Veranstaltung stimmen Sie der Anfertigung von Fotos,
Ton- und Filmaufnahmen sowie deren Veröffentlichung zu.





In diesem Kohr-Cafe werden wir der Seminarbäuerin Katharina Mayrhuber vom Wiesberghof in Niedersill über die Schulter schauen und einiges zum Thema regionale Lebensmittel erfahren.

Brot, Lieblingsweckerl, Käse, Topfen, Joghurt, Marmelade – frisch und selbst zubereiten

Gemeinsam kochen und backen wir mit den frischen und hochwertigen Produkten vom Bauernhof. Voll gepackt mit Wissen über die Produkte vom Bauernhof werden die selbstgemachten Spezialitäten anschließend verkostet.

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 Niedersill um eine Seminar Küche 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/>