Brot.Back.Genuss -

In diesem Workshop trifft handwerkliches Brotbacken auf die Kunst des Foodpairings. Sie lernen, wie Sauerteigbrot entsteht – und wie sich seine Aromen gezielt mit regionalen, saisonalen Zutaten und ausgewählten Getränken kombinieren lassen.
Durch Kontraste und Harmonie in Geschmack, Textur und Temperatur eröffnen sich überraschende Kombinationen, die Brot neu inszenieren. Ob herzhaft, süß, klassisch oder experimentell – entdecken Sie vielfältige Möglichkeiten, die Ihr selbst gebackenes Brot auf ein neues Genussniveau heben.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	69,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

13.04.2027 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	13.04.2027 17:00
Ende	13.04.2027 21:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021686
Trainer:in	Doris Wartbichler
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2026 - lfi.at