

Waldduft & Brotgenuss

Sie möchten lernen, wie man selbst gutes Brot mit natürlichen Zutaten backt?

In diesem besonderen Brotbackkurs gibt Seminarbäuerin und Brotsommelière Christiane Rissner eine praxisnahe Einführung in die Grundlagen des traditionellen Sauerteigbackens – einfach erklärt und leicht umsetzbar für den Alltag. Gemeinsam entstehen feines Fenchelbrot, kräftiges Wald-Krustenbrot und würzige Wurzelweckerl – verfeinert mit Aromen aus Wald und Wiese. Abgerundet wird der Kurs durch genussvolle Verkostungen und einfache Food Pairings, die zeigen, wie Brot und Natur zu einem echten Geschmackserlebnis verschmelzen

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	59,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

17.10.2026 10:00, Oberwölz

Ort	Oberwölz
Beginn	17.10.2026 10:00
Ende	17.10.2026 14:00
Örtlichkeit	Mittelschule Oberwölz, Vorstadt 70, 8832 Oberwölz
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021592
Trainer:in	Christiane Rissner
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	17.10.2026, 10:00 - 14:00 Uhr

06.11.2026 16:00, Oberwölz

Ort	Oberwölz
Beginn	06.11.2026 16:00
Ende	06.11.2026 20:00
Örtlichkeit	Mittelschule Oberwölz, Vorstadt 70, 8832 Oberwölz
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021943
Trainer:in	Christiane Rissner
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	06.11.2026, 16:00 - 20:00 Uhr