

Wenn Brotliebe auf Ofenglück trifft

In diesem Workshop erfahren Sie, wie hochwertiges Brot und Gebäck mit Sauerteig im eigenen Backofen hergestellt werden kann. Im Mittelpunkt stehen die traditionelle Sauerteigführung. Praxisnah werden Teigzubereitung, Verarbeitung und Backtipps vermittelt, ergänzt durch Wissenswertes zu Geschmack und Bekömmlichkeit. Unser tägliches Brot wie Bauernbrot, Körndlbrot, Toastbrot, Baguette, Semmerl und Kornspitz stehen in diesem Workshop im Zentrum.

Als besonderes Highlight werden auch köstliche Croissants aus selbst touriertem Plunderteig für das Sonntagsfrühstück zubereitet.

Information

Kursdauer:	6 Einheiten
Kursbeitrag:	76,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	alle interessierten Personen
Mitzubringen:	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

21.03.2026 09:00, Aflenz

Ort	Aflenz
Beginn	21.03.2026 09:00
Ende	21.03.2026 15:00
Örtlichkeit	Betrieb Grammelhofer, Döllach 16, 8624 Aflenz
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020917
Trainer:in	Christina Grammelhofer
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	21.03.2026, 09:00 - 15:00 Uhr

11.04.2026 09:00, Aflenz

Ort	Aflenz
Beginn	11.04.2026 09:00
Ende	11.04.2026 15:00
Örtlichkeit	Betrieb Grammelhofer, Döllach 16, 8624 Aflenz
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021102
Trainer:in	Christina Grammelhofer
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	11.04.2026, 09:00 - 15:00 Uhr