Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Steiermark

Duftende Brote

Erlebe eine neue Art, Brote zu backen – sinnlich, kreativ und überraschend! In diesem besonderen Seminar kombinieren wir traditionelles Handwerk mit ungewöhnlichen Zutaten aus der Natur: Heu, Hopfen, Blüten, Kräuter und ausgewählte Gewürze verleihen jedem Brot eine einzigartige Note. Dazu gibt es viele neue Backformen.
Entdecke, wie du mit Aromen und Texturen spielen kannst und Brote kreierst, die nicht nur köstlich schmecken, sondern auch Geschichten erzählen – von Wiesen, Gärten und Gewürzregalen.
Ein Kurs voll mit neuen Impulsen fürs Brotbacken.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	73,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

16.06.2027 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	16.06.2027 17:00
Ende	16.06.2027 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	6-0021694
Trainer:in	Dipl.-Päd. Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2026 - lfi.at