

Brotbackkurs

Lassen Sie den herrlichen Duft von frisch gebackenem Brot ab jetzt auch bei Ihnen zu Hause einziehen.

In diesem Kurs lernen Sie, Ihr eigenes Brot zu backen. Aus rein natürlichen Zutaten entstehen köstliche Brote: Bauernbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot und vieles mehr steht auf dem Programm. Vom Sauerteig bis zur Verkostung des frischen Brotes wird jeder Schritt im Detail erklärt.

Versprochen, nach diesem Kurs beginnen auch Sie mit dem Brotbacken!

Information

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

Verfügbare Termine

16.01.2027 09:00, Gröbming

Ort	Gröbming
Beginn	16.01.2027 09:00
Ende	16.01.2027 13:00
Örtlichkeit	FS Gröbming, Horstigstraße 998, 8962 Gröbming
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021654
Trainer:in	Katharina Gindl
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	16.01.2027, 09:00 - 13:00 Uhr

23.01.2027 09:00, Bad Aussee

Ort	Bad Aussee
Beginn	23.01.2027 09:00
Ende	23.01.2027 13:00
Örtlichkeit	Schulcampus MS+PTS Bad Aussee, Plaisirgasse 153, 8990 Bad Aussee
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021657
Trainer:in	Katharina Gindl
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	23.01.2027, 09:00 - 13:00 Uhr