Cookinar: Spezialbrote Vollkorn und eiweißreiche Brote

Brot backen mit Mehrwert: Wir backen kräftige Vollkornbrote und eiweißreiche Varianten, die nicht nur lange satt machen, sondern auch geschmacklich überzeugen. Mit einfachen Rezepten und alltagstauglichen Zutaten gelingen diese Spezialbrote auch zuhause ganz leicht.

Einloggen, mitmachen und genießen! Sie backen bei sich zu Hause und sind doch mitten in einem Kochkurs! Nach der Anmeldung werden zeitnahe zum Seminartermin die Zutatenliste sowie alle notwendigen Informationen zur Vorbereitung und der Link zur Teilnahme zugesendet.

Technische Voraussetzungen:
Breitbandinternetzugang
PC, Notebook, Handy oder Tablet
Lautsprecher und Mikrofon (z. B Headset)

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	30,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

28.01.2027 18:00, Online via Zoom

Ort	Online via Zoom
Beginn	28.01.2027 18:00
Ende	28.01.2027 20:00
Örtlichkeit	zu Hause am PC, Online via Zoom
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0021717
Trainer:in	Dipl.-Päd. Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2026 - lfi.at