
Entdecken Sie die Welt des Brotbackens

Nutzen Sie das Kursprogramm 2026/27, um Ihr Brotwissen auf den neuesten Stand zu bringen und zu erweitern.
Zertifikatslehrgang Brotsommelier/-ière

Brot als zentrales Grundnahrungsmittel, die traditionelle Brotkultur in ihrer Vielfalt und Brot-Innovationen stehen im Mittelpunkt dieses Lehrgangs. Sie lernen, dieses Geschmackserlebnis sensorisch zu begleiten und Brotpräsentationen zu veranstalten.

Starttermin: Di., 17. Nov. 2026 von 09:30 bis 17:00 Uhr am Steiermarkhof, Graz

Dauer: 128 UE

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Lehrfahrt: "Süßes Hefengebäck" - 27.10.2026

Ausgebildete Brotsommeliers/-ières beschäftigen sich an diesem Tag intensiv mit süßen Köstlichkeiten aus feinen Hefeteigen wie Brioche, Plunder und Blätterteigen. Von mehrfarbigen Croissants, über verschiedene Füllungen beim Backen, bis hin zu den verschiedenen Flechtarten, tauchen wir in die Welt der kreativen Künste und Geschmäcker.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Glutenfreies Brot und Gebäck backen - 26.01.2027

Gluten sorgt in herkömmlichem Gebäck für Elastizität und Volumen. Menschen mit Glutensensibilität oder Zöliakie sind daher auf Alternativen angewiesen. In diesem Seminar lernen Sie, glutenfreies Brot und Gebäck mit verschiedenen Mehlen herzustellen.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Lehrfahrt: "Langzeitführung von Roggen- und Weizenteigen sowie Kleingebäcken" - 15.02.2027

Die Langzeitführung von Teigen zählt zu den zentralen Kompetenzfeldern moderner handwerklicher Brotherstellung. Im Fokus stehen Roggen- und Weizenteige sowie Kleingebäcke, deren Herstellungsprozesse detailliert analysiert, verglichen und praxisnah umgesetzt werden.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)

Proteinreiche Brote und Vollkornbrote - 02.03.2027

In diesem Kurs stehen proteinreiche Brote aus regionalen Lebensmitteln im Vordergrund. Neben Hülsenfrüchten wie Linsen und Bohnen werden Ölpressekuchenmehle wie Kürbiskernmehl, Hanfsamenmehl und Sonnenblumenkernmehl als wertvolle, eiweiß- und mineralstoffreiche Zutaten verwendet.

[Hier geht's zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung](#)