# 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 Hefegebäck" - 27.10.2026**

Ausgebildete Brotsommeliers/-ieres beschäftigen sich an diesem Tag intensiv mit süßen Köstlichkeiten aus feinen Hefeteigen wie Brioche, Plunder und Blätterteigen. Von mehrfärbigen 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**

Weiterbildungsworkshop an der HTL für LMT in Wels für Absolvent:innen des Zertifikatslehrganges Brotsommelier/-ière. Die Langzeitführung von Teigen zählt zu den zentralen Kompetenzfeldern moderner handwerklicher Brotherstellung.

Hier geht´s zu mehr Informationen und zur Warteliste (evt. Zusatztermin)

**Proteinreiche Brote und Vollkornbrote - 02.03.2027**

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

Hier geht´s zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung

© 2026 - lfi.at