Innovatives Kleingebäck

Wenn Sie als leidenschaftliche „Weckerlbäcker:innen“ neue Ideen, neue Formen, neue Varianten und auch Spezialitäten suchen, um Ihre Familie beim Sonntagsfrühstück, Ihre Kinder mit einer guten Schuljause oder Ihre Kund:innen in der Direktvermarktung zu verwöhnen, dann ist dieser Kurs genau richtig für Sie. Sie lernen die Vielfalt in der Welt der Gebäcke kennen, lernen, gesunde Weckerl mit saisonalen und regionalen Zutaten zu verfeinern, und werden im Praxisteil ca. 20 verschiedene Gebäcke – süß und pikant – backen.

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € gefördert 110,00 € ungefördert
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerliche Brot- und Gebäckerzeuger:innen, allgemein interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Brotkorb oder Papiertasche

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at