Brauchtumsgebäck Gebilde- und Flechtgebäck, Osterbrot und Striezel

Um wunderschöne und geschmackvolle Brauchtumsgebäcke herstellen zu können, braucht es das Wissen um die richtige Teigführung, Teigverarbeitung und eine Einführung in traditionelle Flechttechniken. In diesem Kurs erwarten Sie volkskundliche und technologische Informationen zur Herstellung dieser Gebäcke, ein Erfahrungsaustausch und eine Analyse möglicher Fehler bei der Herstellung sowie neue Rezepturen. Im Praxisteil werden gemeinsam Osterbrote und Striezel sowie Brauchtumsgebäck in verschiedenen Variationen
hergestellt.
Zielgruppe: Bäuerliche Brot- und Gebäckerzeuger:innen, allgemein
am Thema interessierte Personen

Information

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

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at