

Mit Laib & Seele

Lassen Sie den herrlichen Duft von frisch gebackenem Brot ab jetzt auch bei Ihnen zu Hause einziehen. In diesem Kurs lernen Sie Ihr eigenes Brot zu backen. Aus rein natürlichen Zutaten entstehen köstliche Brote: Bauernbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot und vieles mehr steht auf dem Programm. Vom Sauerteig bis zur Verkostung des frischen Brotes wird jeder Schritt im Detail erklärt.

Versprochen, nach diesem Kurs beginnen auch Sie mit dem Brotbacken!

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	0 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 50,00 TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

16.09.2022 16:00, Aflenz

Ort	Aflenz
Beginn	16.09.2022 16:00
Ende	16.09.2022 20:00
Örtlichkeit	Betrieb Grammelhofer, Döllach 15, 8624 Aflenz
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0016433
Trainer/in	Christina Grammelhofer
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	16.09.2022, 16:00 - 20:00 Uhr

23.09.2022 16:00, Aflenz

Ort	Aflenz
Beginn	23.09.2022 16:00
Ende	23.09.2022 20:00
Örtlichkeit	Betrieb Grammelhofer, Döllach 15, 8624 Aflenz
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0016434
Trainer/in	Christina Grammelhofer
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	23.09.2022, 16:00 - 20:00 Uhr