



## Glutenfrei - Germgebäcke und Brot

Gutes glutenfreies Brot zu backen, ist eine besondere Herausforderung. Durch Wissen und viele gute Tipps ist dies aber sehr gut machbar. Auch Germgebäcke können in sehr guter Qualität und Vielfalt hergestellt werden. Abwechslung kann so mit persönlichen Vorlieben sehr gut kombiniert werden. Es werden ausschließlich natürliche Zutaten verwendet.

## Information Kursdauer: 4 Einheiten Kursbeitrag: 71,00 € TN-Beitrag Fachbereich: Gesundheit und Ernährung Zielgruppe: interessierte Personen Mitzubringen: Kochschürze, Leerbehälter

## Verfügbare Termine

## 17.03.2026 17:00, Graz

| Ort          | Graz  |
|--------------|---|
| Beginn       | 17.03.2026 17:00                              |
| Ende         | 17.03.2026 21:00                              |
| Örtlichkeit  | Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG,          |
|              | Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz           |
| Information  | Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, |
|              | elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at              |
| Kursnummer   | 6-0020239                                     |
| Trainer:in   | DiplPäd. Ing. Eva Maria Lipp                  |
| Veranstalter | LFI Steiermark                                |

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 21.11.2025