



Duftende Brote

Erlebe eine neue Art, Brote zu backen – sinnlich, kreativ und überraschend! In diesem besonderen Seminar kombinieren wir traditionelles Handwerk mit ungewöhnlichen Zutaten aus der Natur: Heu, Hopfen, Blüten, Kräuter und ausgewählte Gewürze verleihen jedem Brot eine einzigartige Note. Dazu gibt es viiele neue Backformen. Entdecke, wie du mit Aromen und Texturen spielen kannst und Brote kreierst, die nicht nur köstlich schmecken, sondern auch Geschichten erzählen – von Wiesen, Gärten und Gewürzregalen.

Ein Kurs voll mit neuen Impulsen fürs Brotbacken.

1£			
ınt	ori	nati	on

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

Verfügbare Termine

10.06.2026 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	10.06.2026 17:00
Ende	10.06.2026 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	6-0020233
Trainer:in	DiplPäd. Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 06.12.2025