Lehrfahrt: Meisterhaftes Brotwissen!

Dieser Workshop mit Bäcker- und Konditormeister Erwin Heftberger, Lehrender an der HTL LMT Wels und österreichweit einzigen Meisterschule für Bäcker:innen und Konditor:innen, vertieft das Wissen um eine optimale Teigbereitung – vom Rohstoff bis zur Backware - nochmals mit viel Kompetenz. Ausgebildete Brotsensoriker:innen kennen den Wert jedes einzelnen Schrittes im Herstellungsprozess von qualitativ hochwertigen Broten: Die Qualität der Backwaren beginnt bei der richtigen Verarbeitung der Rohstoffe und wird in der Teigführung und im Backprozess zur vollen Entfaltung gebracht. Jedes Detail ist dabei wichtig!

An diesem Tag in Wels vertiefen Sie die Inhalte des Zertifikatslehrgangs in Theorie und Praxis, der Schwerpunkt wird dabei auf den Herstellungsprozess von Weizenbroten (inklusive Sauerteig und Langzeitführung) gelegt. Auch Säuregradmessungen von (eigenen) Sauerteigen und Broten sind vor Ort möglich. Gemeinsames Backen, Vergleichsverkostungen und der Austausch mit den Kolleg:innen und dem Bäckermeister bestärken Ihre Leidenschaft für richtig gutes Brot auf besondere Art und Weise!

Gemeinsame Anreise von Graz nach Wels mit einem Reisebus ist inkludiert!

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	10 Einheiten
Kursbeitrag:	276,00 € TN-Beitrag 138,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE14-20 Bildungsförderung LE 14-20
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen, Direktvermarktung
Zielgruppe:	Absolvent:innen des ZLG zum/zur Brotsensoriker:in

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at