

## Innovatives Kleingebäck - Frische KochSchule Feldbach

Kleingebäck wird immer beliebter, ob zum Frühstück, als Zwischenmahlzeit oder zur Jause. Dieser Spezialkurs bietet ein breites Spektrum vom einfachen Weckerl bis hin zu speziellen Varianten. Zum einen werden grundsätzliche Informationen über die Teigführung und Grundteigarten vermittelt, zum anderen wird insbesondere auf verschiedene Formen und Varianten von Kleingebäck und Spezialitäten eingegangen. Ideen zu Gebilde- bzw. Brauchbrotgebäck runden dieses Seminar ab.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	56,00 € TN-Beitrag
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	interessierte Personen
<b>Mitzubringen:</b>	Kochschürze, Leerbehälter

### Verfügbare Termine

#### 28.04.2026 17:00, Feldbach

Ort	Feldbach
Beginn	28.04.2026 17:00
Ende	28.04.2026 21:00
Örtlichkeit	Frise KochSchule Feldbach, Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach
Information	Magda Siegl, Tel +43 3152 2766 4328, magdalena.siegl@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020294
Trainer:in	Doris Wartbichler
Veranstalter	LFI Steiermark