

Glutenfreies Backen für meine Gäste

Betroffene mit Zöliakie bzw. Glutenunverträglichkeit oder -sensitivität haben es im Urlaub oft schwer, passende Gebäcke zum Frühstück zu finden. Mit einem Angebot an selbstgebackenem, glutenfreiem Gebäck können Sie Ihre Gäste positiv überraschen und begeistern.

In diesem Workshop lernen Sie, genussvolle Brote, Kleingebäcke, süße Germgebäcke und Kuchen so zuzubereiten, dass sie sich auch in kleinen Mengen gut für die Abgabe eignen. Sie erhalten zahlreiche Zubereitungstipps für ein gutes Gelingen sowie die notwendige Küchenpraxis für die Umsetzung.

Die Vielfalt an glutenfreien Gebäckmöglichkeiten wird Sie überraschen und erfreuen.

Information

Kursdauer:	4,5 Einheiten
Kursbeitrag:	206,00 € TN-Beitrag 70,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Dienstleistungen
Zielgruppe:	Urlaub am Bauernhof-Anbieter:innen, bäuerliche Zimmervermieter:innen und allgemein am Thema interessierte Personen

Verfügbare Termine

24.02.2026 09:00, St. Peter am Kammersberg

Ort	St. Peter am Kammersberg
Beginn	24.02.2026 09:00
Ende	24.02.2026 13:00
Örtlichkeit	FS Feistritz, Feistritz 1, 8843 St. Peter am Kammersberg
Information	Maria Scheucher-Fastl, Tel +43 316 8050 1640, maria.scheucher-fastl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0019882
Trainer:in	Dipl.-Päd. Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	LFI Steiermark

25.02.2026 09:00, Sankt Georgen an der Stiefing

Ort	Sankt Georgen an der Stiefing
Beginn	25.02.2026 09:00
Ende	25.02.2026 13:00
Örtlichkeit	FS Neudorf, Neudorf 17, 8410 Sankt Georgen an der Stiefing
Information	Maria Scheucher-Fastl, Tel +43 316 8050 1640, maria.scheucher-fastl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0019881
Trainer:in	Dipl.-Päd. Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	LFI Steiermark