

Brotbackkurs -

Lassen Sie den herrlichen Duft von frisch gebackenem Brot ab jetzt auch bei Ihnen zu Hause einziehen. In diesem Kurs lernen Sie Ihr eigenes Brot zu backen. Aus rein natürlichen Zutaten entstehen köstliche Brote: Bauernbrot, Roggenbrot, Vollkornbrot und vieles mehr steht auf dem Programm. Vom Sauerteig bis zur Verkostung des frischen Brotes wird jeder Schritt im Detail erklärt.

Versprochen, nach diesem Kurs beginnen auch Sie mit dem Brotbacken!

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	66,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

20.04.2026 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	20.04.2026 17:00
Ende	20.04.2026 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	6-0020226
Trainer:in	Margarethe Auer
Veranstalter	LFI Steiermark

12.05.2026 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	12.05.2026 17:00
Ende	12.05.2026 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	6-0020227
Trainer:in	Margarethe Auer
Veranstalter	LFI Steiermark

16.06.2026 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	16.06.2026 17:00
Ende	16.06.2026 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	6-0020228
Trainer:in	Margarethe Auer
Veranstalter	LFI Steiermark