

## Brot.Back.Genuss -

In diesem Workshop trifft handwerkliches Brotbacken auf die Kunst des Foodpairings. Sie lernen, wie Sauerteigbrot entsteht – und wie sich seine Aromen gezielt mit regionalen, saisonalen Zutaten und ausgewählten Getränken kombinieren lassen.

Durch Kontraste und Harmonie in Geschmack, Textur und Temperatur eröffnen sich überraschende Kombinationen, die Brot neu inszenieren. Ob herzhaft, süß, klassisch oder experimentell – entdecken Sie vielfältige Möglichkeiten, die Ihr selbst gebackenes Brot auf ein neues Genussniveau heben.

### Information

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

### Verfügbare Termine

#### 03.02.2026 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	03.02.2026 17:00
Ende	03.02.2026 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	6-0020229
Trainer:in	Doris Wartbichler
Veranstalter	LFI Steiermark