



Waldduft & Brotgenuss

Sie möchten lernen, wie man selbst gutes Brot mit natürlichen Zutaten backt?

In diesem besonderen Brotbackkurs gibt Seminarbäuerin und Brotsommelière Christiane Rissner eine praxisnahe Einführung in die Grundlagen des traditionellen Sauerteigbackens – einfach erklärt und leicht umsetzbar für den Alltag. Gemeinsam entstehen feines Fenchelbrot, kräftiges Wald-Krustenbrot und würzige Wurzelweckerl – verfeinert mit Aromen aus Wald und Wiese. Abgerundet wird der Kurs durch genussvolle Verkostungen und einfache Food Pairings, die zeigen wie Brot und Natur zu einem echten Geschmackserlebnis verschmelzen.

Information

Kursdauer: 4 Einheiten Kursbeitrag: 56,00 € TN-Beitrag Fachbereich: Gesundheit und Ernährung Zielgruppe: Für alle interessierten Personen Mitzubringen: Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

Verfügbare Termine

08.11.2025 10:00, Oberwölz

Ort	Oberwölz
Beginn	08.11.2025 10:00
Ende	08.11.2025 14:00
Örtlichkeit	Mittelschule Oberwölz, Vorstadt 70, 8832
	Oberwölz
Information	Barbara Kiendlsperger, Tel +43 3862 51955 4116,
	barbara.kiendlsperger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020129
Trainer:in	Christiane Rissner
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	08.11.2025, 10:00 - 14:00 Uhr

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 30.10.2025