

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

07.02.2026 10:00, Oberwölz

Ort	Oberwölz
Beginn	07.02.2026 10:00
Ende	07.02.2026 14:00
Örtlichkeit	Mittelschule Oberwölz, Vorstadt 70, 8832 Oberwölz
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020621
Trainer:in	Christiane Rissner
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	07.02.2026, 10:00 - 14:00 Uhr