

## Glutenfrei - Germgebäcke und Brot - Leoben

Gutes glutenfreies Brot zu backen, ist eine besondere Herausforderung. Durch Wissen und viele gute Tipps ist dies aber sehr gut machbar. Auch Germgebäcke können in sehr guter Qualität und Vielfalt hergestellt werden. Abwechslung kann so mit persönlichen Vorlieben sehr gut kombiniert werden. Es werden ausschließlich natürliche Zutaten verwendet.

### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	66,00 € TN-Beitrag
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	interessierte Personen
<b>Mitzubringen:</b>	Schürze, Behältnisse zum Mitnehmen

### Verfügbare Termine

#### 14.01.2026 17:00, Leoben

Ort	Leoben
Beginn	14.01.2026 17:00
Ende	14.01.2026 21:00
Örtlichkeit	Frische KochSchule Leoben, Erzherzog Johann-Straße 4, 8700 Leoben
Information	Barbara Kiendlspurger, Tel +43 3862 51955 4116, barbara.kiendlspurger@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020322
Trainer:in	Dipl.-Päd. Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	Regional-LFI Obersteiermark
Termin 1	14.01.2026, 17:00 - 21:00 Uhr