Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Steiermark

Proteinreiche Brote und Vollkornbrote

In diesem Kurs stehen proteinreiche Brote aus regionalen Lebensmitteln im Vordergrund. Neben Hülsenfrüchen wie Linsen und Bohnen werden Ölpresskuchenmehle wie Kürbiskernmehl, Hanfsamenmehl und Sonnenblumenkernmehl als wertvolle, eiweiß-und mineralstoffreiche Zutaten verwendet. In Kombination mit Vollkornmehlen, Ölsaaten und Natursauerteig entstehen daraus ernährungsphysiologisch wertvolle Brote. So kann sich eine neue Welt der Brote eröffnen und die Angebotsvielfalt kann mit gutem Gewissen erhöht werden.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	182,00 € TN-Beitrag 62,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27 Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich 2023-2027
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen, Seminarbäuerinnen/-bauern, Brotsommeliers/-ieres, interessierte Personen

Verfügbare Termine

02.03.2027 13:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	02.03.2027 13:00
Ende	02.03.2027 17:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Maria Scheucher-Fastl, Tel +43 316 8050 1640, maria.scheucher-fastl@lfi-steiermark.at
Kursnummer	6-0021326
Trainer:in	Dipl.-Päd. Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	LFI Steiermark
Termin 1	02.03.2027, 13:00 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at