Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Steiermark

Vollkorngebäck und Eiweißbrote – schmackhaft und bekömmlich

Vollkornbrot und Vollkorngebäck selbst herzustellen ist anspruchsvoll, wird jedoch mit aromatischem Geschmack und gesundheitlichem Mehrwert belohnt. Im Seminar erwerben Sie fundiertes Wissen zur Verarbeitung von Vollkorn- und selbst gemahlenen Mehlen in Theorie und Praxis. Zudem lernen Sie die Zubereitung eiweißreicher Brote mit natürlichen Zutaten wie Ölsaaten und Ölsaatenmehlen wie z.B. Hanfmehl kennen. In Kombination mit Sauerteig entstehen nährstoffreiche, geschmacklich vielfältige Backwaren mit besonderem Genusswert.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	69,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

05.04.2027 17:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	05.04.2027 17:00
Ende	05.04.2027 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	6-0021688
Trainer:in	Doris Wartbichler
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2026 - lfi.at