

Gebildbrote und Brauchtumsgebäck

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Gebildbrotes und entdecken Sie die Kunst des handgeformten Backens! Unser Kurs bietet Ihnen die einzigartige Möglichkeit, traditionelle Techniken zu erlernen und Ihr eigenes kunstvolles Gebäck zu kreieren. Von niedlichen Tierbroten wie Hasen, Küken und Igeln bis hin zu kunstvollen Flechtgebäcken wie Zopfstriezeln und Muttertagsherzen - wir führen Sie Schritt für Schritt durch die Herstellung dieser meisterlichen Backwerke. Mit diesem Kurs werden Sie Meisterbäcker:in in Sachen Gebilde- und Zierbrote und können zu Hause beeindruckende Backkreationen für jeden Anlass zaubern. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und überraschen Sie Familie und Freunde mit Ihren selbstgebackenen Meisterwerken!

Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	3 Einheiten
Kursbeitrag:	40,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Bäuerinnen und Bauern, Konsumentinnen und Konsumenten
Mitzubringen:	Schreibzeug, bequeme Schuhe, Behälter für etwaige Kostproben

Verfügbare Termine

14.03.2026 09:00, Schlierbach

Ort	Schlierbach
Beginn	14.03.2026 09:00
Ende	14.03.2026 12:00
Örtlichkeit	LFS Schlierbach, Klosterstraße 11, 4553 Schlierbach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3366/379
Trainer:in	Adelheid Kronegger
Termin 1	14.03.2026, 09:00 - 12:00 Uhr

21.03.2026 09:00, Adlwang

Ort	Adlwang
Beginn	21.03.2026 09:00
Ende	21.03.2026 12:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Kirchdorf Steyr, Holzhaus 1b, 4541 Adlwang
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3366/380
Trainer:in	Emilie Staudinger
Termin 1	21.03.2026, 09:00 - 12:00 Uhr