

Gut Ding braucht Weile - Langzeitführung beim Brot

Anhand verschiedener Vorteige, Führungsarten, Sauerteige, Brühstücke und Kochstücke werden verschiedene Backwaren, wie mürbe Kipferl mit Übernachtgare, Kürbiskernbrot, Weizensauerteigbrot (backhefefrei), Hausbrot langzeitgeführt, Briocheknöpfe, Körndlbrod uvm. gebacken. Im Theorienteil wird Fachwissen anhand eines Skripts vermittelt, welches alle Rezepte aus dem Kurs, wie auch noch viele weitere enthält. Es können auch Brote zur Verkostung mitgebracht werden, um konstruktives Feedback zu erhalten

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	14 Einheiten
Kursbeitrag:	520,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 200,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen
Mitzubringen:	Es können Brot zur Verkostung mitgenommen werden, Korb oder ähnliches für die Backwaren, die mit nach Hause genommen werden können, Schürze oder adäquate Bekleidung für die Backstube , Selbstgebackene Brote zur Verkostung und Beurteilung

Verfügbare Termine

24.02.2026 09:00, Vöcklabruck

Ort	Vöcklabruck
Beginn	24.02.2026 09:00
Ende	25.02.2026 16:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Gmunden Vöcklabruck, Sportplatzstraße 7, 4840 Vöcklabruck
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2298/4
Trainer:in	Christopher Lang
Termin 1	24.02.2026, 09:00 - 16:00 Uhr
Termin 2	25.02.2026, 09:00 - 16:00 Uhr

16.03.2026 09:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	16.03.2026 09:00
Ende	17.03.2026 16:00
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2298/5
Trainer:in	Christopher Lang
Termin 1	16.03.2026, 09:00 - 16:00 Uhr
Termin 2	17.03.2026, 09:00 - 16:00 Uhr