Brot backen für Urlaub am Bauernhof

Tauchen Sie ein in die Welt des traditionellen Brotbackens und bieten Sie Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis! Unser Seminar widmet sich der fundierten Vermittlung von Brotbackkompetenzen und zeigt Ihnen, wie Sie diese alte Handwerkskunst auf Ihren Bauernhof bringen können.

Das Seminar beginnt mit der Auswahl des richtigen Mehls und dem Umgang mit Vollkornprodukten. Sie lernen, welche typischen Bauernbrotgewürze verwendet werden und wie Sie mit Sauerteig und Langzeitführungstechniken köstliches Brot backen können.

Ein besonderer Schwerpunkt des Seminars liegt darauf, wie Sie Ihre Gäste in den Entstehungsprozess des Brotes einbeziehen können. Die Trainerin wird Ihnen zeigen, wie Sie Ihre Gäste aktiv teilnehmen lassen können, um das Erlebnis auf Ihrem Hof noch authentischer und persönlicher zu gestalten.

Zusätzlich vermittelt der Kurs interessantes Wissen über Brot für Ihre Gäste, einschließlich der kulturellen und historischen Bedeutung von Brot im bäuerlichen Alltag. Zum Abschluss des Seminars gibt es eine Verkostung, bei der Sie die sensorische Qualität des selbstgebackenen Brotes hautnah erleben können. Dies vertieft das Verständnis für die verschiedenen Geschmacksnuancen und Texturen, die durch traditionelle Backtechniken entstehen.

Nutzen Sie diese einmalige Gelegenheit, Ihre Fähigkeiten im Brotbacken zu erweitern und Ihren Gästen ein authentisches und schmackhaftes Erlebnis zu bieten.

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	165,00 € Kursbeitrag ohne Förderung
	55,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Dienstleistungen
Zielgruppe:	Urlaub am Bauernhof - Betriebe

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at