Cookinar: Digitale Brotbackstube - Back dir knuspriges Bauernbrot & Zelten selbst!

Du möchtest endlich mal selbst ein so richtig knuspriges und herzhaftes Bauernbrot backen? Erfüll dir diesen Wunsch und mach mit bei unserem Live-Online-Brotbackkurs. Unsere erfahrene Seminarbäuerin Magdalena Mehringer ist nicht nur leidenschaftliche Bäuerin und Brotbäckerin, sondern auch gelernte Bäckerin. Live und interaktiv wird gemeinsam köstliches, klassisches Bauernbrot Schritt-für-Schritt zubereitet. Du lernst in kurzer Zeit die wichtigsten Basics des Brotbackens kennen und bekommst viele Tipps und Tricks fürs Backen daheim. Als Draufgabe zaubern wir gemeinsam noch verschiedene Varianten von knusprigen Zelten bzw. rustikalen Bauernbrotteig-Flammkuchen. Ob Brotbackeinsteiger:in, backwütige Teenies oder Oldies – bei uns ist jeder willkommen!

Anmeldeschluss ist 5 Tage vor dem Kursbeginn, damit der Sauerteig rechtzeitig angesetzt werden kann - Schritt für Schritt Anleitung wird an alle Teilnehmenden rechtzeitig im Vorhinein übermittelt

Ein Cookinar ist ein über das Internet durchgeführter Kochkurs. Sie können daheim aktiv mitkochen und jederzeit Fragen stellen.

.

Beachte die technischen Hinweise.

Alle Informationen, wie ein Cookinar funktioniert auf www.cookinar.at.

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	2 Einheiten
Kursbeitrag:	30,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Frauen, Interessierte, Konsumentinnen und Konsumenten, Männer
Mitzubringen:	Benötigt: Computer/Laptop/Tablet mit Lautsprecher, Mikrofon und Kamera; stabiles Internet.

Verfügbare Termine

27.11.2026 14:00, online

Ort	online
Beginn	27.11.2026 14:00
Ende	27.11.2026 16:00
Örtlichkeit	Online-Seminarraum, online
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3212/8
Trainer:in	Mst. Maria Magdalena Mehringer
Termin 1	27.11.2026, 14:00 - 16:00 Uhr

© 2026 - lfi.at