Die Kunst des Handgebäcks

Tauche ein in die faszinierende Welt des handwerklichen Kleingebäcks und entdecke, wie aus einfachen Zutaten echte Meisterstücke entstehen. In diesem intensiven 2-Tages-Backkurs lernst du Schritt für Schritt die Herstellung von klassischem und modernem Handgebäck – von der perfekten Kaisersemmel bis hin zu kreativen, herzhaften Spezialitäten.

Gemeinsam backen wir ein vielfältiges Sortiment an Gebäck und arbeiten mit unterschiedlichen Vorteigen, Führungsarten und traditionellen Techniken. Dabei erhältst du wertvolles Hintergrundwissen, praktische Tipps aus der Bäckerpraxis und ein Gefühl für Teig, Zeit und Qualität.

Ob knusprige Salzstangerl, geflochtene Mohnflesserl oder aromatische Wachauerlaibchen – du lernst, wie du mit handwerklichem Können und dem richtigen Know-how dein Gebäck auf ein neues Niveau hebst.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	14 Einheiten
Kursbeitrag:	450,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 170,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Brot - Direktvermarkter
Mitzubringen:	Korb oder ähnliches für die Backwaren, die mit nach Hause genommen werden können | Schürze oder adäquate Bekleidung für die Backstube

Verfügbare Termine

23.11.2026 09:00, Wels

Ort	Wels
Beginn	23.11.2026 09:00
Ende	24.11.2026 16:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Eferding Grieskirchen Wels, Rennbahnstraße 15, 4600 Wels
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2551/1
Trainer:in	Christopher Lang
Termin 1	23.11.2026, 09:00 - 16:00 Uhr
Termin 2	24.11.2026, 09:00 - 16:00 Uhr

© 2026 - lfi.at

08.03.2027 09:00, Ried im Innkreis

Ort	Ried im Innkreis
Beginn	08.03.2027 09:00
Ende	09.03.2027 16:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Ried Schärding, Volksfestplatz 1, 4910 Ried im Innkreis
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2551/2
Trainer:in	Christopher Lang
Termin 1	08.03.2027, 09:00 - 16:00 Uhr
Termin 2	09.03.2027, 09:00 - 16:00 Uhr

© 2026 - lfi.at