Volles Korn in Brot und Gebäck

Vom Grahamspitz über den Vollkornlaib bis hin zu Urkornmüsliringen – in diesem Seminar tauchen Sie ein in die Welt der Vollkornbackwaren und werden zum echten Vollkorn-Profi. Entdecken Sie anhand abwechslungsreicher Rezepte die Vielfalt der Vollkornbäckerei und erlernen Sie die Kunst der Herstellung geschmackvoller und saftiger Backwaren, ganz ohne Weißmehl.

In unserem umfassenden Seminar werden folgende Schwerpunkte behandelt: Vielfalt der Vollkornrezepte, Techniken der Teigführung, praktische Fertigkeiten, Erkennung und Behebung von Brotfehlern, konstruktives Feedback.

Unser Seminar richtet sich an alle, die ihre Leidenschaft für Vollkornbäckerei vertiefen möchten. Sie profitieren von der Expertise des Trainers und der Möglichkeit, sich mit Gleichgesinnten auszutauschen.

Am Ende des Seminars sind Sie in der Lage, eine Vielzahl an Vollkornbackwaren meisterhaft herzustellen und Ihre Backfähigkeiten kontinuierlich zu verfeinern. Verpassen Sie nicht die Chance, Ihre Backkunst auf das nächste Level zu heben!

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	310,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 120,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Brot - Direktvermarkter, Brotsommelier
Mitzubringen:	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

10.03.2027 09:00, Vöcklabruck

Ort	Vöcklabruck
Beginn	10.03.2027 09:00
Ende	10.03.2027 17:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Gmunden Vöcklabruck, Sportplatzstraße 7, 4840 Vöcklabruck
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2217/8
Trainer:in	Christopher Lang
Termin 1	10.03.2027, 09:00 - 17:00 Uhr

© 2026 - lfi.at