

## Brot & Gebäck aus dem eigenen Backofen

Außen knusprig, innen locker und luftig, würzig-aromatisch oder fein im Geschmack, dunkel oder hell, aus Roggen oder Weizen, mit alten Getreidesorten oder handelsüblichen Mehlen, mit Sauerteig oder Hefe? Fragen über Fragen, die sich alle stellen, die Brot aus dem eigenen Backofen zaubern wollen. In diesem Kurs werden sie beantwortet. Denn wir starten das spannende und leckere Abenteuer Brotbacken - vom rustikalen Bauernbrot bis zum fluffigen Gebäck. Bei diesem praktischen Kurs liegt ein magischer Brotbackduft in der Luft! Gemeinsam wird geknetet, geformt, gebacken und natürlich verkostet. Unsere erfahrenen Seminarbäuerinnen vermitteln die Basics des Brotbackens und zeigen, dass Sauerteig machen keine Hexerei ist. Natürlich liefern sie viele gelingsichere Rezepte für zu Hause, verraten bewährte Techniken und ihre besten Tipps für zahlreiche Brotvariationen und -formen. Ob herzhaft-knusprig, vollwertig-kernig oder duftig-würzig - in diesem Praxiskurs ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten außerdem eine reich bebilderte, tolle Rezeptbroschüre mit weiteren Rezepten zum Nachbacken für zu Hause. Ob Brotback-Neuling, neugieriger Selbermacher, backwütiger Teenie oder Oldie - gemeinsam „BACKEN“ wir es!

Lebensmittelkosten werden bei der Veranstaltung bar kassiert.

Änderungen vorbehalten.

---

## Information

<b>Kursdauer:</b>	3 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	40,00 €
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung
<b>Zielgruppe:</b>	Bäuerinnen und Bauern, Interessierte, Konsumentinnen und Konsumenten
<b>Mitzubringen:</b>	Kugelschreiber, Schürze, bequeme Schuhe, Behälter für etwaige Kostproben (z.B. Papiersackerl/Stoffsackerl für Brot), gut verschließbares Gefäß für Sauerteig z.B. Schraubverschlussglas

## Verfügbare Termine

### 07.05.2026 18:30, Neukirchen an der Enknach

Ort	Neukirchen an der Enknach
Beginn	07.05.2026 18:30
Ende	07.05.2026 21:30
Örtlichkeit	Seminarküche Wagyu Innviertel, Engelberg 6, 5145 Neukirchen an der Enknach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3230/99
Trainer:in	Alexandra Weissenbacher
Termin 1	07.05.2026, 18:30 - 21:30 Uhr

### 18.05.2026 18:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	18.05.2026 18:00
Ende	18.05.2026 21:00
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3230/94
Trainer:in	Pauline Mittermayr-Payrhuber
Termin 1	18.05.2026, 18:00 - 21:00 Uhr

### 19.05.2026 18:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	19.05.2026 18:00
Ende	19.05.2026 21:00
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3230/134
Trainer:in	Maria Magdalena Mehringer, Mst.in
Termin 1	19.05.2026, 18:00 - 21:00 Uhr

### 20.05.2026 18:30, Wels

Ort	Wels
Beginn	20.05.2026 18:30
Ende	20.05.2026 21:30
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Eferding Grieskirchen Wels, Rennbahnstraße 15, 4600 Wels
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3230/135
Trainer:in	Daniela Huspek
Termin 1	20.05.2026, 18:30 - 21:30 Uhr

### 02.06.2026 18:00, Linz

Ort	Linz
Beginn	02.06.2026 18:00
Ende	02.06.2026 21:00
Örtlichkeit	Seminarhaus auf der Gugl, Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3230/136
Trainer:in	Maria Magdalena Mehringer, Mst.in
Termin 1	02.06.2026, 18:00 - 21:00 Uhr