# Fortbildung für Brotsommeliers:ières

Was entscheidet darüber, ob ein Roggenmischbrot eine saftige, elastische Krume mit vollem Aroma entwickelt? Die Antwort liegt in der Prozesskette, und sie beginnt lange vor dem Kneten beim Rohstoff.In dieser Fortbildung vertiefen Sie Ihr backtechnologisches Verständnis rund um Roggen- und Roggenmischbrote. Im Zentrum steht die Sauerteigführung als zentrales Steuerungsinstrument – Sie erfahren, wie Führungsparameter Säuregrad, Aromaentwicklung und Frischhaltung beeinflussen und welche Stellschrauben in der Praxis den Unterschied machen.Darüber hinaus widmen wir uns der gezielten Vorbereitung von Rohstoffen über Vorstufen wie Quell-, Brüh-, Koch- und Aromastücke, mit denen sich Geschmack, Aroma und Textur gezielt verbessern lassen. Von der Teigbereitung über die Gärprozesse bis hin zum Backvorgang wird die gesamte Prozesskette beleuchtet.Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf der systematischen Fehleranalyse: Typische Brotfehler in Krume, Kruste, Form und Aroma werden gemeinsam identifiziert und ihre Ursachen entlang der gesamten Prozesskette — vom Rohstoff bis zum fertigen Brot — nachvollzogen. Daraus leiten Sie konkrete Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung ab.Bringen Sie Ihre eigenen Rezepte mit!Im kollegialen Austausch analysieren wir gemeinsam Rezepturen und Prozessabläufe. Oft zeigt sich erst im fachlichen Gespräch, wo eine Zutat, ein Verfahrensschritt oder ein Parameter nicht ganz stimmig ist — und wie sich mit gezielten Anpassungen die Brotqualität spürbar steigern lässt.Die Fortbildung richtet sich an ausgebildete Brotsommeliers:ières, die ihr Fachwissen gezielt vertiefen und ihre Kompetenz in der Beurteilung und Optimierung von Brotqualität weiterentwickeln möchten.

Änderungen vorbehalten.

© 2026 - lfi.at

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 8 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 160,00 € Kursbeitrag ohne Förderung<br>60,00 € Kursbeitrag gefördert |
| **Fachbereich:** | Direktvermarktung |
| **Zielgruppe:** | Brotsommelier:iere |
| **Mitzubringen:** | Bringen Sie Ihre eigenen Rezepte mit! |

## Verfügbare Termine

### 17.02.2027 09:00, Wels

| | |
|---|---|
| Ort | Wels |
| Beginn | 17.02.2027 09:00 |
| Ende | 17.02.2027 17:00 |
| Örtlichkeit | HTL für Lebensmitteltechnologie und Getreidewirtschaft, Carl-Blum-Straße 4, 4600 Wels |
| Information | Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at |
| Kursnummer | 2033/1 |
| Trainer:in | Erwin Heftberger, BEd |
| Termin 1 | 17.02.2027, 09:00 - 17:00 Uhr |

© 2026 - lfi.at