Brotbacken im Holzofen in der Wildschönau

Abschalten lernen und genießen, das ist das Motto meiner Seminarangebote am Brentnhof auf 1250m.
Nach einem kleinen Imbiss darf jeder sein Brot kneten und während es im Holzofen ist, bereiten wir einen Teig für Dinkel-Weizen-Weckerl zu.
Weiters backen wir ein schmackhaftes Vollkornbrot, verfeinern Aufstriche mit Wildkräutern und kochen gemeinsam eine Kartoffelsuppe mit regionalem, saisonalem Gemüse.
Als Nachtisch gibt es eine süße Überraschung!
Wir lassen uns unser selbstgemachtes Mittagsessen in der gemütlichen Seminarküche schmecken und den Tag gemütlich ausklingen.

Brot steht nahezu täglich auf unserem Speiseplan, leider zählt es zu den Lebensmitteln die am häufigsten weggeworfen werden. Durch dieses Seminar am Brentnhof in Oberau wird die hohe Wertigkeit der Lebensmittel bewusst gemacht.

Die Teilnehmenden bekommen ein Rezeptheft und ein selbstgebackenes Brot aus dem Holzofen mit nach Hause.
Alle Rezepte sind für jeden Herd geeignet!

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	5 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € Teilnahmebeitrag (plus € 15 Lebensmittelkosten)
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Alle Interessierten, Gruppenanmeldungen möglich
Mitzubringen:	Schürze

Verfügbare Termine

10.04.2027 09:00, Wildschönau

Ort	Wildschönau
Beginn	10.04.2027 09:00
Ende	10.04.2027 13:00
Örtlichkeit	Brentnhof, Prentenweg, Oberau 65, 6311 Wildschönau
Information	Anmeldung bei Seminarbäuerin Susanne Seisl, T 0664/73021305 oder 05339/2260
Kursnummer	7-1005745
Trainer:in	Susanne Seisl
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bezirk Kufstein

24.04.2027 09:00, Wildschönau

Ort	Wildschönau
Beginn	24.04.2027 09:00
Ende	24.04.2027 13:00
Örtlichkeit	Brentnhof, Prentenweg, Oberau 65, 6311 Wildschönau
Information	Anmeldung bei Seminarbäuerin Susanne Seisl, T 0664/73021305 oder 05339/2260
Kursnummer	7-1005746
Trainer:in	Susanne Seisl
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol Bezirk Kufstein

© 2026 - lfi.at