Regionale Brotköstlichkeiten

Tauchen Sie ein in die wunderbare Welt des Brotbackens! Die erfahrene Brotsommelière und Seminarbäuerin Andrea Planer lädt Sie herzlich ein, gemeinsam die Geheimnisse des perfekten Brotteiges zu entdecken und die Kruste in ihrer knusprigsten Form zu erleben.

Als Botschafterin für bäuerliche und heimische Produkte teilt Andrea nicht nur ihr umfangreiches Wissen über die Landwirtschaft, sondern auch ihre Leidenschaft für das Handwerk des Brotbackens. Sie wird Sie mit ihren praktischen Tipps und Tricks begeistern, sodass Sie selbst zum Brotbackprofi werden können.

In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie aus einfachen, natürlichen Zutaten wie Getreide, Wasser, Salz und Zeit – ergänzt durch eine Prise Freude – köstliche Brotsorten zaubern. Mit den besten „Qualität Tirol Produkten“ kreieren wir gemeinsam Brote, deren intensiver Geschmack und Duft den Gaumen verwöhnen und die Sinne begeistern werden.

Freuen Sie sich auf ein genussvolles Erlebnis, bei dem Sie die Freude am selbstgebackenen Brot entdecken und die Faszination des traditionellen Handwerks spüren. Lassen Sie sich inspirieren und nehmen Sie ein Stück dieser Leidenschaft mit nach Hause!

Bei Stornierungen innerhalb der letzten 7 Werktage vor Kursbeginn behält sich das LFI die Vorschreibung einer Stornogebühr in der Höhe von 50 % des ungeförderten Teilnahmebeitrages vor. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen, Krankheit, Abbruch oder bei einseitiger Beendigung wird der gesamte Teilnahmebeitrag in Rechnung gestellt.

© 2026 - lfi.at

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	85,00 € Teilnahmebeitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Für Teigliebhaber:innen und Krustenfans

Verfügbare Termine