

Volles Korn - Vollkornbrot und Gebäck

Das Backen von Vollkornbroten und -gebäcken stellt selbst erfahrene Bäcker:innen vor besondere Herausforderungen.

Der Umgang mit frisch gemahlene Vollkornmehlen, die richtige Teigführung und der Einsatz von Vorteigen und Saaten erfordern spezielles Fachwissen und präzises Arbeiten.

In diesem praxisorientierten Seminar vertiefen Sie Ihr Können in der Vollkornbäckerei. Sie lernen, wie sich Quell-, Brüh- und Kochstücke optimal einsetzen lassen,

wie typische Fehler in der Verarbeitung vermieden werden und wie sich bewährte Rezepturen kreativ variieren lassen.

Neben theoretischen Grundlagen steht das praktische Arbeiten mit unterschiedlichen Vollkornmehlen, Urgetreiden und Saaten im Mittelpunkt.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	110,00 € Teilnehmerbeitrag gefördert für Landwirte 324,00 € Teilnehmerbeitrag ungefordert
Fachbereich:	Persönlichkeit & Kreativität, Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	bäuerliche Direktvermarkter*innen

Verfügbare Termine

16.10.2025 09:00, Wernberg

Ort	Wernberg
Beginn	16.10.2025 09:00
Ende	16.10.2025 17:00
Örtlichkeit	Backstube der Familie Perwein, Klosterweg 2, 9241 Wernberg
Information	Margit Drobesh, margit.drobesh@lk-kaernten.at
Kursnummer	2-0029088
Trainer:in	Eva- Maria Lipp
Veranstalter	LFI Kärnten Verein