

Lust auf duftendes, selbstgebackenes Brot?

In unseren Praxiskursen tauchen Sie in die faszinierende Welt des Brotbackens ein, von den Grundlagen bis zu raffinierten Kniffen.

Ob Sauerteig oder Vollkorn: Sie erfahren, wie aus natürlichen Zutaten, etwas Zeit und der richtigen Technik köstliche Brote und Gebäcke entstehen. Gemeinsam widmen wir uns Themen wie der Auswahl geeigneter Mehle, dem Ansetzen und Pflegen von Vorteigen, dem richtigen Kneten und Formen bis hin zum perfekten Backergebnis.

Die Kurse sind praxisorientiert, leicht verständlich und machen Lust darauf, das Gelernte zuhause gleich auszuprobieren. So entstehen Brote, die nicht nur herrlich schmecken, sondern auch rundum gesund und bekömmlich sind.

Mein Freund, der Sauerteig - Sauerteigbrote und Variationen für bäuerliche Direktvermarkter:innen

In diesem Brotbackkurs dreht sich alles um das Herzstück des Brotbackens: den Sauerteig. Hier lernen Sie Schritt für Schritt, wie Sie Ihr eigenes Brot mit natürlichen Zutaten und traditionellen Techniken backen können. Ob die richtige Mehlauswahl, die Kunst des Mischens und Knetens, das Formen des Teiges oder das Backen selbst. Der Schwerpunkt liegt dabei auf dem Sauerteig, der als Basis für jedes Roggenbrot unverzichtbar ist, sich aber auch hervorragend für andere Mehlsorten eignet. Von der Herstellung und Pflege des Sauerteigs, über seine Verarbeitung bis hin zur richtigen Lagerung erfahren Sie alles, was Sie wissen müssen. Vom ersten Handgriff bis zum Genuss des frischgebackenen Brotes – jeder Schritt wird ausführlich und verständlich erklärt.

Eckdaten:

- **Termin:** Mittwoch, 15. Oktober 2025, 09:00 - 17:00 Uhr
- **Ort:** Backstube der Familie Perwein, Kloster Weinberg, Klosterweg 2, 9241 Wernberg
- **Referentin:** Dipl.-Päd. Ing. Eva Maria Lipp
- **Kosten:** € 110,- gefördert für Landwirt:innen, € 324,- für nicht Landwirt:innen
- **Anmeldung:** [zur Anmeldung geht's hier](#)

Volles Korn - Vollkornbrot & Vollkorngebäck (praktischer Kurs)

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.

Eckdaten:

- **Termin:** Donnerstag, 16. Oktober 2025, 09:00 - 17:00 Uhr
- **Ort:** Backstube der Familie Perwein, Kloster Weinberg, Klosterweg 2, 9241 Wernberg
- **Referentin:** Dipl.-Päd. Ing. Eva Maria Lipp
- **Kosten:** € 110,- gefördert für Landwirt:innen, € 324,- für nicht Landwirt:innen
- **Anmeldung:** [zur Anmeldung geht's hier](#)