

## Cookinar: Ich backe mein eigenes Brot

*Sauerteig, Mehl & Co. – alles, was du für dein perfektes Brot wissen musst!*

Schritt für Schritt wird dir das Wissen rund ums Brotbacken vermittelt. Informationen zum Ansetzen eines Sauerteiges, Getreidearten, Mehle, Einkauf, Lagerung und Brotfehler ergänzen das Programm.

### Was ist ein Cookinar?

Cookinare sind spezielle Online-Kochkurse, die Live aus dem Kochstudio des LFI Kärntens übertragen werden. Die Kurse können bequem von zuhause aus über den Computer, Tablet oder Smartphone besucht und die Aufzeichnung anschließend jederzeit nochmals angeschaut werden. In jedem Cookinar wird Schritt für Schritt die Zubereitung verschiedener saisonaler Gerichte gezeigt und zudem alle wichtigen Fragen beantwortet. Die jeweiligen Rezeptblätter werden immer vor dem Cookinar zugesendet.

### Eckdaten:

- **Termin:** Freitag, 23. Jänner 2026, 14:00 - 15:30 Uhr
- **Ort:** Online via Zoom - Link wird per E-Mail zugesendet
- **Referentin:** Seminarbäuerin Sylvia Schilcher
- **Kosten:** € 30,- pro Person

### Anmeldung:

beim LFI Kärnten

Tel.: 0463/5850-2500

E-Mail: [office@lfi-ktn.at](mailto:office@lfi-ktn.at)

oder direkt online über folgenden Link: [Anmeldung Cookinar: Ich backe mein eigenes Brot](#)

### Information:

Simone Zini (LFI Kärnten)

Tel.: 0463/5850-2517

E-Mail: [simone.zini@lk-kaernten.at](mailto:simone.zini@lk-kaernten.at)