Ländliches Fortbildungs Institut

Burgenland

# Unser tägliches Brot gib uns heute - Teil 2 für Fortgeschrittene

In diesem Brotworkshop steht vor allem das Verfeinern und Gestalten von Brot, Weckerln und Co. am Programm. Ebenso werden Brotfehler bzw. Problematiken bei der Teig- oder Sauerteigherstellung ein Thema sein. Weiters beschäftigen wir uns mit der langen Teigführung, welche Brot noch bekömmlicher macht. Sie sind herzlich eingeladen, aktiv mitzuarbeiten und sich von den verschiedenen Variationen inspirieren zu lassen.

## Information

| | |
|---|---|
| **Kursdauer:** | 4 Einheiten |
| **Kursbeitrag:** | 50,00 € Kursgebühr |
| **Fachbereich:** | Gesundheit und Ernährung |
| **Zielgruppe:** | Frauen und Männer, die gerne kochen und Wissenswertes über heimische Lebensmittel erfahren möchten. |
| **Mitzubringen:** | Bitte Kochschürze und Dosen für Kostproben mitbringen. |

## Verfügbare Termine

### 16.01.2027 14:30, Oberwart

| | |
|---|---|
| Ort | Oberwart |
| Beginn | 16.01.2027 14:30 |
| Ende | 16.01.2027 18:30 |
| Örtlichkeit | Bezirksreferat Oberwart, Prinz-Eugen-Straße 7, 7400 Oberwart |
| Information | Anmeldung: bis spätestens 08.01.2027 erforderlich (03352/32308 od. office@oberwart.lk-bgld.at) |
| Kursnummer | 1-0013666 |
| Trainer:in | Nina Lederer |
| Veranstalter | Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland |
| Termin 1 | 16.01.2027, 14:30 - 18:30 Uhr |

© 2026 - lfi.at