

Alles rund ums Backen

Der köstliche Duft frisch gebackenen Brotes erfüllt das ganze Haus. In unserem Kurs zeigen wir Ihnen, wie unkompliziert es ist, in Ihrer eigenen Küche eine Vielzahl an Brotsorten und Kleingebäck herzustellen. Vom Basiswissen rund ums Brotbacken bis hin zum Formen von Weckerln und Salzstangerln – wir nehmen Sie mit auf eine genussvolle Reise in die Welt des Backens. Ab sofort gelingt Ihnen das Brotbacken zu Hause ganz leicht – weil es schnell geht, Spaß macht und weil selbstgebackenes Brot einfach am besten schmeckt!

Die Lebensmittelkosten sind nicht im Kurspreis inkludiert und werden beim Kurs vor Ort in bar kassiert.

Information

Kursdauer:	3,6 Einheiten
Kursbeitrag:	55,00 € exkl. Lebensmittelkosten
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Mitzubringen:	Schreibmaterial, Schürze, Geschirrtuch, Sackerl für Kostproben

Verfügbare Termine

21.01.2026 19:00, Saalfelden

Ort	Saalfelden
Beginn	21.01.2026 19:00
Ende	21.01.2026 22:00
Örtlichkeit	VS Saalfelden Bahnhof, Josef-Riedler-Straße 7, 5760 Saalfelden
Information	Anna Rehrl, Tel +43 50 2595 3333, anna.rehrl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013140
Trainer:in	Edith Handl-Herzog
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg