Ländliches Fortbildungs Institut

Salzburg

Best of mit Paneologin & Brotsensorikerin Eva Maria Lipp

Verschiedene Teige, gefüllt und ungefüllt, belegt oder fein bestrichen, lassen eine große Vielfalt zu. Gebacken werden beste Brote - natürlich mit Sauerteig - mit Brüh- und Quellstück, saftige Gebäcke für das Frühstück, süß und pikant gefüllte Germgebäcke als Jause oder zum Kaffee, ein feiner Strudel und Beugel aus kaltem Germteig, süße Plunderteigvariationen, liebevoll gefertigte Faschingskrapfen und, weil so beliebt, zum Abschluss eine luftige Pizza und ein feiner Flammkuchen zum Genießen.

Ein himmlischer Kurs für backfreudige Personen - viele Tipps und Tricks, die in keinem Buch zu lesen sind, lassen sie sich zu diesem einmaligen "Best of" verführen!

Referentin: Dipl.Päd. Ing. Eva Maria Lipp, Zertifizierte Paneologin, vielfache Buchautorin, Brotsensorikerin, Leiterin von Eva`s Koch- und Backatelier in Leoben, Trägerin des Steirischen Heimatpreises für nachhaltige Lebensmittelkultur

Information

Kursdauer:	8,4 Einheiten
Kursbeitrag:	139,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Mitzubringen:	Die Lebensmittelkosten sind nicht inkludiert und werden bar im Kurs eingesammelt!

Verfügbare Termine

26.02.2027 14:00, St. Johann im Pg.

Ort	St. Johann im Pg.
Beginn	26.02.2027 14:00
Ende	26.02.2027 21:00
Örtlichkeit	HLAFS Elisabethinum, Alte Bundesstraße 12, 5600 St. Johann im Pg.
Information	Anna Rehrl, Tel +43 50 2595 3333, anna.rehrl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013458
Trainer:in	Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

27.02.2027 14:00, St. Johann im Pg.

Ort	St. Johann im Pg.
Beginn	27.02.2027 14:00
Ende	27.02.2027 21:00
Örtlichkeit	HLAFS Elisabethinum, Alte Bundesstraße 12, 5600 St. Johann im Pg.
Information	Anna Rehrl, Tel +43 50 2595 3333, anna.rehrl@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013565
Trainer:in	Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg

© 2026 - lfi.at