

## 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 Germ Gebäcke als Jause oder zum Kaffee, ein feiner Strudel und Beugel aus kaltem Germteig, süße Plunderteigvariationen, liebevoll gefertigte Faschingskrapfen und weil so beliebt als Abschluss eine luftige Pizza und ein feiner Flammkuchen zum Genießen.

Ein himmlischer Kurs für backfreudige Personen wartet auf sie. Viele Tipps und Tricks sind in keinem Buch zu lesen, aber von einer sehr erfahrenen Referentin in diesem Bereich kann man sehr viel lernen und verstehen. Lassen sie sich zu diesem "Best of" verführen, denn dieser Kurs ist eine einmalige Geschichte.

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

<b>Kursdauer:</b>	8,4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	115,00 € Kursgebühr
<b>Fachbereich:</b>	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen

### Verfügbare Termine

#### 17.04.2026 14:00, St. Johann im Pg.

Ort	St. Johann im Pg.
Beginn	17.04.2026 14:00
Ende	17.04.2026 21:00
Örtlichkeit	HLAFS Elisabethinum, Alte Bundesstraße 12, 5600 St. Johann im Pg.
Information	Anna Rehr, Tel +43 50 2595 3333, anna.rehr@lk-salzburg.at
Kursnummer	5-0013301
Trainer:in	Ing. Eva Maria Lipp
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Salzburg