

Kurs „Brotbacken und Buttern“ im Leitzachtal

Samstag, den 31.10.2026

Frisch gebackenes Brot und selbstgemachte Butter, verfeinert mit frischen Kräutern – gibt es was Besseres? Noch dazu, wenn Sie das Brot selbst kneten, formen und in den Holzbackofen schieben. Vroni Bernlochner zeigt, wie es geht und was beim Brotbacken Alles beachten werden soll. Während das Brot im Ofen ist, lernen Sie von Rita Fesl, wie man selbst Butter herstellt. Anschließend genießen Sie die selbst hergestellten Köstlichkeiten bei einem Blütenzaubergetränk.

Der Kurs dauert ungefähr 2- 2 1/2 Stunden und findet zwischen ca. 10-12:30 Uhr statt.

Im Preis von 30 € pro Person ist inbegriffen:

Informationen rund ums Brotbacken, Herstellen von frischer Butter und Brot aus Sauerteig

Verköstigung

Flyer mit Brotrezepten

2 selbst hergestellte Brote

Stand: Juli 2026

Änderungen betreffend den Ablauf vorbehalten.