

stein  
egerta  
bildet

stein  
egerta



EDUQUA

Erwachsenenbildung Stein Egerta Anstalt  
In der Steinegerta 26  
9494 Schaan, Liechtenstein  
+423 232 48 22  
info@steinegerta.li

---

**Brot backen,  
Sauerteig und feine Sorten**

---

**Samstag, 21. September 2024**

## Brot backen, Sauerteig und feine Sorten

### Beginn/Dauer

Samstag, 21. September 2024,  
9.00 bis 14.00 Uhr

### Ort

Schulzentrum Unterland, Schulküche, Eschen

### Referent/in

Bernarda Haas

### Kosten

CHF 72.-  
CHF 40.- Wareneinsatz (Materialkosten werden  
zusätzlich von der Kursleitung eingezogen)

### Mitbringen

Schürze, Geschirrtuch, Transportbehältnis

### Hinweise

Rezepte sowie Arbeitsmaterial werden zur  
Verfügung gestellt.

### Organisation

Gemeinde Eschen

### Kursziel

Die Teilnehmenden lernen die Zubereitung von  
Sauerteigbrot und anderen feinen Sorten kennen und  
erfahren, wie sie daraus das frischeste Brot backen  
können. Dazu gibt es zahlreiche Tipps zur Fertigung  
von frisch duftendem Brot.

### Inhalt

Sauerteigbrot wird ohne Hefe gebacken und ist etwas  
ganz Besonderes. Die Getreidemühle sorgt für frisch  
gemahlenes Getreide, wir verwenden verschiedenste  
Sorten von Getreiden. Die Teige werden in Form  
gebracht, beim Backen wird ein würziger Duft  
aufsteigen. Wir geniessen das selbstgebackene Brot  
zur Verkostung.

### Leitung

Bernarda Haas ist gelernte Konditorin.