

stein
egerta
bildet

stein
egerta



**Brot backen, Sauerteig und
feine Sorten**



EDU  **QUA**

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

Samstag, 27. September 2025

Brot backen, Sauerteig und feine Sorten

Beginn/Dauer

Samstag, 27. September 2025,
9.00 bis 14.00 Uhr

Ort

Schulzentrum Unterland, Schulküche, Eschen

Referent/in

Bernarda Haas

Kosten

CHF 78.-
CHF 40.- Wareneinsatz (Materialkosten werden
zusätzlich von der Kursleitung eingezogen)

Mitbringen

Schürze, Geschirrtuch, Transportbehälter

Hinweise

Rezepte sowie Arbeitsmaterial werden zur Ver-
fügung gestellt.

Organisation

Gemeinde Eschen

Kursziel

Die Teilnehmenden lernen die Zubereitung von Sauer-
teigbrot und anderen feinen Sorten kennen und erfah-
ren, wie sie daraus das frischeste Brot backen kön-
nen. 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 ge-
bracht, beim Backen wird ein würziger Duft aufsteigen.
Wir geniessen das selbstgebackene Brot zur Verkos-
tung.

Leitung

Bernarda Haas ist gelernte Konditorin.