

**stein
egerta
bildet**



09A19 | Ernährung, Essen und Kulinarik
📍 Schulzentrum Unterland, Schulküche, Eschen

Brot backen, Sauerteig und feine Sorten

Samstag, 21.03.2026, 09:00 Uhr

Anmeldung



steinegerta.li

Brot backen, Sauerteig und feine Sorten

Samstag, 21.03.2026, 09:00–14:00 Uhr



Anmeldung
erforderlich

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.

Beginn/Dauer

Samstag, 21.03.2026, 09:00 bis 14:00 Uhr

Ort

Schulzentrum Unterland, Schulküche, Eschen

Kosten

CHF 78.-

Material CHF 50.- (Materialkosten werden zusätzlich von der Kursleitung eingezogen)

Leitung

Bernarda Haas

Mitbringen

Schürze, Geschirrtuch, Transportbehälter

Hinweise

Rezepte sowie Arbeitsmaterial werden zur Verfügung gestellt.

Organisation

Gemeinde Eschen