

**stein  
egerta  
bildet**



09A08 | Ernährung, Essen und Kulinarik  
📍 Schulzentrum Unterland, Schulküche, Eschen

# **Brot backen, Sauerteig und feine Sorten**

Samstag, 26.09.2026, 09:00 Uhr

Anmeldung



**steinegerta.li**

# Brot backen, Sauerteig und feine Sorten

Selbstgemacht schmeckt es am besten

Samstag, 26.09.2026, 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, 26.09.2026, 09:00 bis 14:00 Uhr

## Ort

Schulzentrum Unterland, Schulküche, Eschen

## Kosten

CHF 78.-

CHF 45.- Wareneinsatz inkl. Brotbackform, die die Teilnehmenden anschliessend mit nach Hause nehmen können (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