



Das „Genussgartl“
präsentiert gemeinsam mit
Slow Food Burgenland

ein 2 tages Intensiv-Brotbackseminar
für Anfänger, Fortgeschrittene, und Hobbybäcker.

Das Fachwissen vermittelt

Bäckermeister Norbert Ruetz

aus Grins in Tirol

1. Tag : Handsemmeln, Mohnstriezerl, und Kornspitz

Wir lernen wie man Handsemmeln macht, sowie
Tricks für Striezel und „Körniges“.

2. Tag : Spezialkurs - mit „geführten“ Sauerteigen.

Aus Roggen-, Dinkel-, und Einkornsauerteig erzeugen wir
Roggen- und Dinkelbrot mit und ohne Körner, Gewürzen...
Sowie ein kleiner theoretischer Exkurs über die Mikrobiologie des
Sauerteiges (Wachstum, optimale Gärtemperatur, usw.).
Ein Seminartag der ihr „Sauerteigleben“ verändern wird.

An beiden Tagen gibt's eine genüssliche Verkostung der
Ergebnisse und Brote zum Mitnehmen.

Termine:

Samstag 21. 9. 2019

Weissbrot spezial

Sonntag 22. 9. 2019

„Sauerteig“ spezial

jeweils von 10 bis 16 Uhr

Der Preis beinhaltet Zutaten, Mittagessen (ohne alkoholische Getränke), Kaffee, sowie Brote zum Mitnehmen.

1 Tag € 90,- / Person

2 Tage € 170,- / Person

Der Weinbau „Fam. Hans Rohrer“ präsentiert regionaltypische Lutzmannsburger Weine.



Ort: Genussgartl, Fam. Dobias,

Untere Bahnzeile 9, 7361 Lutzmannsburg

Anmeldung: Tel.: +43 676 316 8582 (Michaela Dobias) oder E-mail:

franz@genussgartl.at