

# BROTBACKKURS

„Das Erlebnis des Selberbackens“



mit **Franz Kaschik**, Bäcker- und Konditormeister  
und **Birgit Leitinger**, Agraringenieur und anthroposophisch  
orientierte Ernährungsberaterin

**Ort:** Waldorfschule Wien West  
1130 Wien, Seuttergasse 29  
(U4/S45 Hütteldorf, Zufahrt über Raschgasse)

**Termin:** Samstag, 15. Jänner 2022  
von 10 – 15 Uhr

**Wir erzeugen gemeinsam**

- 4 verschiedene Sorten Vollkornbrot
- Ciabatta aus Hefeteig

**Sie lernen theoretisch und praktisch**

- eigene Sauerteigherstellung
- Teigbereitung
- Teigbeobachtung – Teiggare
- Wirken und Formen von Brot und Gebäck
- das Brot in der menschlichen Ernährung

**Kursbeitrag:** pro Person € 90,- incl. Rezepte, Mittagsimbiss, Selbst-  
gebackenes und Sauerteig zum Mitnehmen. (Alle Zutaten bei  
der Erzeugung und beim Mittagsimbiss stammen aus  
biologisch dynamischer oder biologischer Landwirtschaft.)

**Anmeldung  
und Info:**

**DIE BROTWERKSTATT** DI Birgit Leitinger  
office@kaschikdemeterbrot.at oder 0676 / 32 32 262  
www.kaschikdemeterbrot.at

