

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, 26. Februar 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