Entdecken Sie die Welt des Brotbackens

Die Freude am Selberbacken und das Bewusstsein für qualitativ hochwertiges Brot aus natürlichen Zutaten liegen im Trend.

Brot als zentrales Grundnahrungsmittel und die traditionelle Brotkultur mit ihrer Vielfalt stehen im Mittelpunkt dieses Lehrgangs. Sie lernen, dieses Geschmackserlebnis sensorisch zu begleiten und ansprechende Brotpräsentationen zu veranstalten.

Anhand vielfältiger Beispiele üben Sie, Ihre Sinne einzusetzen, Qualität und regionale Besonderheiten kompetent zu beschreiben, zu präsentieren und Wissenswertes zur heimischen Brotkultur zu vermitteln. Wissen um die Harmonielehre, Food Pairing, die österreichische Brotansprache sowie ein sicheres persönlicher Auftritt, ergänzen diese Fähigkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Zertifikatslehrgang Brotsommelier/-ière

Brot als zentrales Grundnahrungsmittel, die traditionelle Brotkultur in ihrer Vielfalt und Brot-Innovationen stehen im Mittelpunkt dieses Lehrgangs. Sie lernen, dieses Geschmackserlebnis sensorisch zu begleiten und Brotpräsentationen zu veranstalten.

Starttermin: Di., 17. Nov. 2026 von 09:30 bis 17:00 Uhr am Steiermarkhof, Graz
Dauer: 128 UE

Hier geht´s zu mehr Informationen und zur Online-Anmeldung