

# MEISTERWISSEN SAUERTEIG - SO GELINGT UND SCHMECKT BROT MIT SAUERTEIG

**06. September um 13:00 - 06. September um 18:00 Kosten: 69,00**  
Wallenfels, Oberfranken

Backen mit Sauerteig ist voll im Trend. So kann auf Zusatzstoffe verzichtet werden. Die Brote werden bekömmlicher und halten länger frisch. Was dabei zu beachten ist, das zeigen Ihnen Bäckermeister Hans Stumpf und sein Team. Dabei werden verschiedene Sauerteige vorgestellt und gemeinsam Brote gebacken. Gleichzeitig erhalten Sie Einblicke zur Historie, zu fachlichen Hintergründen und praktische Tipps.

Familienfreundlich: Pro Erwachsenen Teilnehmer kann ein Kind bis 12 Jahren am Kurs kostenlos teilnehmen und erste Backfahrungen sammeln!

In der Kursgebühr inbegriffen sind die Rezepte, sowie eine Bio-Brotzeit. Gebacken wird ausschließlich mit Bio-Rohstoffen.

Anmeldungen sind über die Seite von Frankenwald-Tourismus möglich  
[www.frankenwald-tourismus.de](http://www.frankenwald-tourismus.de)

---

Koch- oder Backkurs

**Zusatzinformationen:**

Anmeldepflichtig, Familienfreundlich

**Veranstaltungsort:**

BioBackHaus Stumpf  
Schützenstraße 37  
Wallenfels, 96346

**Organisator:**

Hans + Patrik Stumpf  
<http://www.biobackhaus.com>