

# BROT-BACKKURS

FR, 8. MAI 2026 UM 14 UHR

IN ERLANGEN: FILIALE DER BECK, WETTERKREUZ 15A



---

BROT BACKEN MIT BROTSOMMELIER H. POMMER UND BÄCKERMEISTER M. NACHTRAB

---

Selbst gebackenes Brot ist mehr als ein Lebensmittel – es ist Erlebnis, Tradition und deutsches Kulturgut. In unserem Brot-Backkurs lernen Sie Schritt für Schritt traditionelle Techniken und erhalten wertvolle Profi-Tipps. Backen Sie Ihre eigenen Brote und entdecken Sie mit uns die Freude am ursprünglichen Handwerk!

## EVENT-DETAILS BROTBACKKURS

Was Sie in drei Stunden bei uns erwartet:

- jeder Teilnehmer bereitet an der eigenen Küchenmaschine seinen Roggenmischteig für drei Brote zu
- Einblicke in die Rohstoffkunde: Getreidearten, Sauerteig, Saaten
- Sauerteigwissen kompakt: Wie wird Sauerteig hergestellt, verwendet, gelagert?
- Teiggkunde: Wie wird ein Brotteig richtig gefaltet und in Form gebracht?
- Aufarbeiten von verschiedenen Roggenmischbroten. Wenn gewünscht können diese nach eigenem Geschmack verfeinert werden.
- Backen der Brote im Steinofen unserer Back Akademie
- gemütliches Beisammensein mit einem Snack inklusive Getränke
- Handout mit Rezept und Anleitung "Sauerteig züchten für Zuhause"
- exklusiv: Der Beck-Sauerteig-Starter im Glas für Zuhause
- eine große Portion gute Laune mit allen Hobby-Bäckern

Am Ende nehmen Sie nicht nur Ihre selbstgebackenen Brote mit nach Hause – sondern auch jede Menge Wissen, Inspiration und Begeisterung für echtes Handwerk.

Lieben Sie die deutsche Brotkultur so wie wir? Dann melden Sie sich ganz einfach online an!

**Preis: 150,- Euro pro Person**

**Dauer: ca. 3,5 Stunden**

**Einlass: 13.30 Uhr**

**Teilnehmeranzahl: max. 12 Personen**

Rechtlicher Hinweis: Der Kurs findet statt, wenn mind. 8 Personen teilnehmen. Sollten sich weniger als 8 Personen anmelden, behalten wir uns eine Absage vor. Die Teilnahme ist übertragbar.