DAS INSTITUT FÜR FORT- UND WEITERBILDUNG DER
HOCHSCHULE FÜR AGRAR- UND UMWELTPÄDAGOGIK
VERANSTALTET GEMÄß FORTBILDUNGSPLAN 2025

250319

NATÜRLICH UND KÖSTLICH: DEIN EINSTIEG IN DIE SAUERTEIGBÄCKEREI! ONLINE

Termin	**Freitag, 25. April 2025; 15:30 Uhr bis 20:30 Uhr** Anmeldung bis 23. April 2025 über das Programm PH-Online unter folgendem Link: https://www.ph-online.ac.at/ph-agrar/pl/ui/$ctx/wbLv.wbShowLVDetail?pStpSpNr=137859&pSpracheNr=1 *(Bitte den **Anmeldelink** anklicken – dann auf das Feld **LV-Anmeldedetails einsehen** – Rechts oben auf **Anmelden** (mit den Zugangsdaten einloggen) - **Studierende der Fortbildung** auswählen – Anmelden)*
Seminarort	Das Online-Seminar wird in einem Zoom-Raum abgehalten und kann bequem von deiner Küche aus besucht werden. Den Link zum Seminar erhältst du nach der Anmeldung.
Zielgruppe	Lehrpersonen der FS und HBLAs
TN-Anzahl	Maximal 16 Personen
Leitung	**Irene DONABAUM** Studierende der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik **Anna KLEINSCHUSTER** Studierende der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik **Magdalena RATTENBERGER** Studierende der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
Referentin	**Anna KLEINSCHUSTER** Studierende der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik
Ziel / Inhalt	Brotbacken mit Sauerteig – natürlich, köstlich und mit ganz viel Freude! Dieses interaktive Live-Onlineseminar baut auf den Inhalten unseres begleitenden Moodle-Kurses auf, der dich bereits bei der Herstellung deines eigenen Sauerteigstarters unterstützt. Gemeinsam setzen wir nun das Gelernte in die Praxis um und backen

dein erstes Sauerteigbrot!

Was erwartet dich?

- Praxis pur: Wir backen gemeinsam Schritt für Schritt ein Sauerteigbrot – von der Teigverarbeitung bis zum Backen im Ofen.
- Tipps und Tricks: Während der Backzeit bekommst du wertvolle Hinweise rund um die Pflege deines Sauerteigs und die weitere Verarbeitung.
- Ergebnisbesprechung: Nach der Backzeit werfen wir gemeinsam einen Blick auf deine Backkunstwerke, feiern Erfolge und klären offene Fragen.

Wie funktioniert es?
Vorbereitung im Moodle-Kurs: Lerne die Grundlagen der Sauerteigbäckerei und setze deinen eigenen Starter an.

Was du brauchst:

- Deinen aktiven Sauerteigstarter (Anleitung im Moodle-Kurs)
- Zutaten: Mehl, Wasser, Salz und Brotgewürz
- Backutensilien: Schüssel, Teigschaber, Backofen und mehr

Melde dich jetzt an, tauche ein in die Welt der Sauerteigbäckerei und erlebe den Duft und Geschmack von selbst gebackenem Brot!

Umweltzeichen

Die Fort- und Weiterbildung der Hochschule ist mit dem Umweltzeichen für Bildungseinrichtungen ausgezeichnet. Wir bitten deshalb alle unsere Teilnehmer:innen, Referent:innen sowie Seminarleiter:innen, bei den Veranstaltungen der Fort- und Weiterbildung das Umweltzeichen in Ihrem Handeln zu berücksichtigen (https://www.haup.ac.at/hochschule/zertifizierungen/umweltzeichen-bildungseinrichtungen/).

PROGRAMM

FREITAG, 25. APRIL 2025

15.30 Uhr	**Begrüßung und Einführung** **Ankommen, Kennenlernen und ein Überblick über die Welt der Sauerteigbäckerei.**
16.00 Uhr	**Praktischer Einstieg – Teigzubereitung** Gemeinsames Mischen, Kneten und Formen des Sauerteigs – Schritt für Schritt.
17.00 Uhr	**Zeit für Fragen und Tipps** Während der Teig ruht: Expertenhinweise zur Sauerteigpflege und zur kreativen Weiterverarbeitung.
18.30 Uhr	Pause
19.00 Uhr	**Backen und Feiern** Der große Moment: Brot in den Ofen! Austausch über erste Eindrücke und Erfahrungen**.**
20.00 Uhr	**Präsentation und Abschluss** Gemeinsame Bewunderung der Ergebnisse, Diskussion und feierlicher Ausklang.
20.30 Uhr	Ende

Geringfügige Programmänderungen vorbehalten!