



Sauerteig-Brotkurs

Vom Teig zum Meisterwerk – Lerne Sauerteig richtig füttern!

Sauerteig ist ein natürliches Triebmittel und verleiht dem Brot einen einzigartigen Geschmack. Sauerteigbrote bleiben länger frisch und sind zudem leichter verdaulich als Hefegebäcke.

Datum: Dienstag, 31. März 2026 | 19.00 Uhr

Dauer: Backkurs (ca. 2.5 Std.)
anschliessend gemeinsame Degustation
(p. Pers. können zwei Brote mit nach Hause genommen werden.)

Kosten: CHF 70.00 | p. Person
(Nichtmitglieder-Zuschlag: CHF 10.00)

Anmeldung bei: Selina Helfenstein-Wittwer
kurse@frauenbund-sempach.ch
079 874 82 96
bis 13. März 2026

