

SAUERTEIG- WORKSHOP

mit Esmā Storck, Autorin der Buchreihe
"Die neue traditionelle Ernährung"



Sa, 27.09.25 ab 13 Uhr im Bader Hotel

WORKSHOP

Vom Korn bis zum süßen oder herzhaften Genuss – entdecken Sie, wie vielseitig Sauerteig ist. In dem 3-stündigen Workshop mit Autorin Esmā Storck tauchen Sie ein in die Welt des Sauerteigs und der Urgetreide. Wir mahlen frisches Korn direkt vor Ort, arbeiten mit alten Getreidesorten wie Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen und entdecken, wie sich Geschmack, Bekömmlichkeit und Nährstoffgehalt durch traditionelle Backmethoden verbessern lassen. Natürlich gibt es auch allerlei kleine Köstlichkeiten zum Probieren und Genießen.

WAS SIE ERWARTET

- Schritt-für-Schritt-Anleitung zum eigenen Sauerteig
 - Backen und Vorteile von frisch gemahlenem Urgetreide
 - Herzhafte Brote & Brötchen und süße Sauerteig-Gebäcke
 - Kneten von Hand – für das perfekte Gefühl in der Teigkonsistenz
 - Wissen über eine gesunde, bekömmliche und darmfreundliche Zubereitung von Getreide
-

FÜR WEN IST DER KURS GEEIGNET?

Egal ob Sie gerade erst anfangen oder schon Erfahrung im Backen haben – Sie lernen, wie Sie Sauerteig nicht nur für Brot, sondern auch für feine, aromatische Gebäcke nutzen können. Sie gehen mit wertvollem Wissen (optional: aus der „neuen traditionellen Ernährung“), praktischen Fertigkeiten und einem eigenen Sauerteigansatz nach Hause.

FACTS

Termin: Sa, 27.09.25 ab 13 Uhr im Bader Hotel

Dauer: ca. 3 Stunden

Preis: 89,- €

Inklusive: Handout, kleine Verköstigung, Rezepte & ein 100-jähriger Sauerteigansatz zum Mitnehmen

Buchen: info@dasbaderhotel.com | T +49 (0) 89 244 154 70



B A D E R H O T E L
PARSDORF BEI MÜNCHEN