

Anmeldung

Einzugsermächtigung

Für die nebenstehende Veranstaltung erteile ich hiermit eine einmalige Einzugsermächtigung von meinem

IBAN
BIC
Geldinstitut
Ort
Kontoinhaber/-in
Datum/Unterschrift

Ich melde mich für folgende Veranstaltung verbindlich an:

Kurs Nr. vom bis
Kurzbezeichnung der Veranstaltung
Vor- und Zuname PLZ/Ort
Straße/Hausnummer E-Mail
Telefon
Geburtsdatum

Ich wünsche eine Übernachtung ☐ im Einzelzimmer mit WC/Dusche (Aufpreis 5,50 Euro/Nacht)

☐ Ich benötige keine Übernachtung

☐ Ich beantrage eine Ermäßigung der Kursgebühr (Nachweis liegt bei)

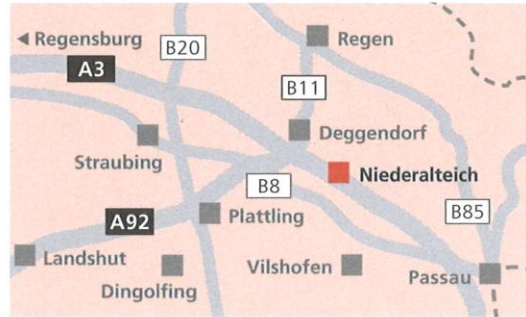
Mit meiner Unterschrift erkenne ich die Geschäftsbedingungen an.

Datum Unterschrift

ANMELDE- UND GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die Anmeldung erfolgt schriftlich, telefonisch oder per Internet. Die Kursgebühr wird nach Beginn der Veranstaltung von Ihrem Konto abgebucht, darum bei der Anmeldung bitte stets die Bankverbindung angeben. Sie erhalten ca. 2 Wochen vor Kursbeginn eine schriftliche Anmeldebestätigung. Eine Absage ist bis 4 Wochen vorher kostenfrei möglich. Danach berechnen wir laut unseren Geschäftsbedingungen 12 Euro, ab 2 Wochen 25%. Bei Absage am Vortag/Tag des Seminars 100%.

Preis: Die im Programm aufgeführten Preise beinhalten Kursgebühr, Übernachtung und Vollpension. Die Unterbringung erfolgt im Doppelzimmer mit Dusche/WC (Einzelzimmerzuschlag: 5,50 Euro pro Person/Nacht). Vegane Kost, Unverträglichkeiten usw. nach Absprache (Aufpreis: 20%). Nähere Einzelheiten entnehmen Sie bitte unserer Homepage.



Sie erreichen uns mit dem Auto über die Autobahn A3, Ausfahrt Hengersberg (Nr. 111).

Sie erreichen uns mit dem Zug über den Bahnknotenpunkt Plattling (mit ICE-/IC-Anschluss) oder Deggendorf.

RUF BUS Deggendorf HBF – Niederaltreich:

Der Bus fährt nur Haltestellen an, für die eine Anmeldung vorliegt. Telefonische Anmeldung unter Telefon 0991 28093095 ist jeden Tag von 6:30 Uhr bis 21 Uhr möglich. Bitte frühzeitig anrufen (mindestens eine Stunde vorher). Die Fahrt kann auch online über www.wohin-du-willst.de angemeldet werden.

Katholische Landvolkshochschule und Bildungshaus Niederaltreich e.V.

Hengersberger Straße 10, D-94557 Niederaltreich
Telefon 0049 (0)9901 9352-0
Telefax 0049 (0)9901 9352-19
anmeldung@lvhs-niederaltreich.de



www.lvhs-niederaltreich.de

Dem Leben
Richtung geben



Bildungshaus
Landvolkshochschule
Niederaltreich

Die Kunst des Brotbackens

Backen mit Vollkorn und Saaten

TS4.7



29. bis 30. Mai 2026

Sehr geehrte Damen und Herren,

Vollwert ist wertvoll. Unter diesem Motto steht die Verwendung von vollwertigen Lebensmitteln in unserer Ernährung.

Auch das Brot kann den gesunden Speisezettel bereichern. Damit Vollkornbrot nicht nur schmackhaft, sondern auch bekömmlich ist, sollte man bei der Herstellung einige Dinge zwingend beachten. Verarbeitet werden im Kurs sowohl Vollkornmehle auch aus ganzen Korn und Saaten.

Wie man diese Zutaten richtig vorbereitet und welches Equipment dazu sinnvoll ist, wird anschaulich erklärt und gezeigt.

Der Kurs ist geeignet für Teilnehmer des Basiskurses bzw. mit vorhandener Brotbackerfahrung mit Sauerteig.

Herzliche Einladung!



Kooperation mit der KEB im Bistum Passau

Programm:

Freitag:

- Theorie Backen mit Vollkorn
- Sauerteigherstellung und -führung
- Vorbereitungen für den Backtag
Herstellung von Vorteigen, Kochstück, Brühstück oder Quellstück

Samstag:

- Herstellung der Teige, Teigführung und backen
- Kneten, Formen

dazwischen während den Gär- und Ruhezeiten der Teige

- Handwerkszeug, Backformen – welche sind geeignet?
- Zutatenkunde
 - Getreidearten – Qualität und Unterschiede, Aufbewahrung
 - Verwendung ganz oder gemahlen?
 - Wieviel Vollkorn muss es sein?
 - Körner und Saaten - richtige Vorbereitung
 - Wasser und Salz
- Trieb- und Hilfsmittel (Theorie)
 - Sauerteig
 - Hefen
- Teigführung Vollkornteige
 - von Pflastersteinen und Brotsemmeln
 - Unterschiede in der Teigführung
- Fragen, Antworten, Tipps u. Weisheiten

Organisatorisches:

Beginn: Freitag, 29. Mai 2026,
18:00 Uhr
Ende: Samstag, 30. Mai 2026
17:00 Uhr

Kosten: 219 Euro inklusive Übernachtung im Doppelzimmer mit Dusche und Verpflegung



Referentin:
Angela Marmor,
Kräuterpädagogin;
Naturvermittlerin

Bitte mitbringen

- Schürze
- Korb oder Leinentasche für Brote
- Geschirrtuch

„Unserem Haus liegt die sinnvolle Verwendung von Lebensmitteln sehr am Herzen. Aus diesem Grund haben wir an dem Projekt „Mittel zum Leben“ der Bundesstiftung Umwelt teilgenommen. In diesem Projekt wurden Ansätze entwickelt, um der enormen Lebensmittelverschwendung in Deutschland entgegenzutreten. Wir berücksichtigen die erarbeiteten Methoden und bewahren somit wertvolle „Mittel zum Leben“.

Nähere Informationen finden Sie unter:
www.mittel-zum-leben.info