Dem Leben Richtung geben

Bildungshaus Landvolkshochschule Niederalteich

Hengersberger Straße 10
D-94557 Niederalteich
Telefax 09901 935219

Anmeldung

Ich melde mich für folgende Veranstaltung verbindlich an:

Kurs Nr. ..... vom ..... bis .....

Kurzbezeichung der Veranstaltung .....

Vor- und Zuname .....

Straße/Hausnummer ..... PLZ/Ort .....

Telefon ..... E-Mail .....

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 .....

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

IBAN .....

.....

BIC .....

Geldinstitut .....

Ort .....

Kontoinhaber/-in .....

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 – Niederalteich:
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 Niederalteich e.V.
Hengersberger Straße 10, D-94557 Niederalteich
Telefon 0049 (0)9901 9352-0
Telefax 0049 (0)9901 9352-19
anmeldung@lvhs-niederalteich.de

LERNEN IM GRÜNEN
lernen-im-gruenen.de

www.lvhs-niederalteich.de

Dem Leben Richtung geben

Bildungshaus Landvolkshochschule Niederalteich

Die Kunst des Brotbackens

Mediterran backen

19. bis 20. Juni 2026

Sehr geehrte Damen und Herren,

Baguette, Fougasse, Ciabatta – oder wie wäre es mit Türkischem Fladenbrot?
Längst haben internationale Traditionsrezepte in Deutschland ihre Genießer gefunden.
Doch ist das, was überall angeboten wird wirklich noch das Original? Mit der industriellen Brotproduktion ist manch gutes Brot dem gnadenlosen Zeitmanagement des Fließbandbetriebes zum Opfer gefallen. Fertigbackmischungen dominieren das Angebot im Land der Brotvielfalt und lassen echten Gaumenschmaus vermissen. Aber es geht auch anders. Mit überraschend geringem Arbeitszeitaufwand, Vorteigen und Übernachtgare lassen sich köstliche Weißmehlbrote auf überschaubar einfache Weise selbst herstellen. Mit den verschiedenen Rezepten wird die Teigherstellung und -verarbeitung von der Referentin anschaulich umgesetzt. Der Hauptmerk liegt dabei immer auf der Integrierbarkeit der einzelnen Vorgänge in einen normalen Alltag sowie gleichzeitig der für die Bekömmlichkeit so wichtigen langen Teiggare.

Herzliche Einladung!

Programm:

Freitag:
- Ansetzen von Vorteigen für das Backen am Freitag
- Teige zur Übernachtgare herstellen
- Fachwissen Quell-, Brüh- und Kochstücke

Samstag:
- Teige und Vorteige vom Vortag weiterverarbeiten und backen
- Formen von Teiglingen, verschiedene Techniken in der Praxis - backen

dazwischen während den Gär- und Ruhezeiten der Teige

- Handwerkszeug
- Zutatenkunde
  - Mehltypen für mediterranes Gebäck und was dahintersteckt
  - Verwendung von Kräutern, Gewürzen und weiteren aromatisierenden Zutaten
  - Wasser und Salz
- Trieb- und Hilfsmittel (Theorie)
  - Sauerteig
  - Lievito Madre
  - Hefen

- Teigführung - vom Gleichgewicht zwischen Bewegung, Ruhe und Zeit
- Steuerung der Hefen bei langen Gärzeiten.
- Fragen, Antworten, Tipps u. Weisheiten

Organisatorisches:

Beginn: Freitag, 19.06.2026
18:00 Uhr mit dem Abendessen

Ende: Samstag, 20.06.2026
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

Kooperation mit der KEB im Bistum Passau