LUZERN

KANTON LUZERN

Weiterbildung

BACKEN MIT URDINKEL

Ein ursprüngliches Getreide erobert die Küchen

Duftender Butterzopf, Grissini, Speckschnecken, verführerische Himbeerroulade oder eine abenteuerliche Rotkabis-Focaccia – überraschend vielfältig sind die Gerichte, die sich aus UrDinkel Mehl zubereiten lassen. Kennt man die Backeigenschaften von UrDinkel, gelingen herrliche Gebäcke: luftig leicht, knusprig oder auf der Zunge zergehend.
Im UrDinkel Backkurs werden Tipps zum UrDinkel und den Eigenschaften angepasste Verarbeitung vermittelt sowie das Backen mit dem Brühstück vorgestellt. Ein Einblick in die gesundheitlichen Vorteile des UrDinkels rundet den Kurs ab. Im Vordergrund steht die Herstellung und Degustation verschiedener UrDinkel Gebäcke. Motivation für eigenes Ausprobieren.

Kursleitung	Madeleine Studer Fachlehrerin Ernährung und Hauswirtschaft, Erwachsenenbildnerin, Ruswil BBZ Natur und Ernährung
Kursorte	a) BBZ Natur und Ernährung Sursee *oder* b) BBZ Natur und Ernährung Schüpfheim *oder* c) BBZ Natur und Ernährung Schüpfheim
Daten / Zeit	a) Dienstag, 13. September 2016, 13.30-17.30 Uhr b) Mittwoch, 14. September 2016, 13.30-17.30 Uhr c) Donnerstag, 15. September 2016, 13.30-17.30 Uhr
Kosten	CHF 95.00 inkl. UrDinkel Backbuch, Skript, Getränke und Lebensmittel
Anmeldung	bis zwei Wochen vor Kurstermin an: BBZ Natur und Ernährung Kurssekretariat, Sennweidstrasse 35, 6276 Hohenrain Telefon 041 228 30 70 landwirtschaft-hohenrain.bbzn@edulu.ch
In Zusammenarbeit mit	a) Müli Geuensee, Fam. Bucheli b+c) Wicki Mühle Schüpfheim, Fam. Wicki

www.urdinkel.ch

Müli
Bio-Hof-Laden
Ruedi u. Alice Bucheli-Gasser
Müli, 6232 Geuensee
✆ 041 921 84 69

wicki mühle Schüpfheim