Brotsensoriker sind Botschafter:innen für regionale Brotkultur

Ein gutes Bauernbrot: herrlich duftend, außen knusprig und innen flaumig, hergestellt ausschließlich aus natürlichen Zutaten.

Bäuerliche und regionale Brotspezialitäten boomen und die Konsumentinnen und Konsumenten sind bereit, für gutes Brot auch mehr zu zahlen.

Doch was es heißt, ein solches Produkt herzustellen und welcher Aufwand dahintersteckt, das wissen nur mehr wenige.

Um die Gesellschaft an diesem Wissen teilhaben zu lassen und die regionale Brotkultur, die in Österreich existiert, zu fördern, bietet das Ländliche Fortbildungsinstitut Niederösterreich für interessierte Bäuerinnen und Bauern ab September 2024 eine Ausbildung zur/zum Brotsensoriker:in in Form eines Zertifikatslehrganges an.

Brotsensoriker:innen sollen die Kultur rund um regionale, handgefertigte und insbesondere bäuerliche Brotspezialitäten in die Regionen tragen.

Nähere Informationen und Anmeldung zum Zertifikatslehrgang „Ausbildung zur/zum Brotsensoriker:in“ unter folgendem Link möglich: Zertifikatslehrgang Ausbildung zur/zum Brotsensoriker:in | LFI Niederösterreich