

## Brioche & Plunder

16-stündiger Intensivkurs, bei dem das Wissen und die Werkzeuge vermittelt werden, um butterreiche Backwaren in Perfektion zu kreieren. Sie erlernen die wichtigsten Techniken, um feine Gebäcke wie Croissants, Brioche, Plundergebäck und mehr zu meistern. Diese Weiterbildung richtet sich an ausgebildete Brotsommelières und Brotbotschafterinnen sowie andere Bäuer:innen mit guten Brotbackkenntnissen.

### Information

**Kursdauer:** 16 Einheiten

**Kursbeitrag:** 189,00 € Teilnahmebeitrag gefördert

545,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert

Bildungsförderung LE 23-27

**Fachbereich:** Direktvermarktung

**Zielgruppe:** Ausgebildete Brotsommelières und  
Brotbotschafterinnen sowie andere  
Direktvermarkter:innen und Bäuer:innen mit guten  
Brotbackkenntnissen.

**Mitzubringen:** Schürze und ev. Behälter zum  
Mitnachhausenehmen von Backwaren

### Verfügbare Termine

**14.02.2026 09:00, Wels**

Ort	Wels
Beginn	14.02.2026 09:00
Ende	15.02.2026 17:00
Örtlichkeit	HTL für Lebensmitteltechnologie, Carl-Blum-Straße 4, 4600 Wels
Information	Christine Haghofer, Tel 05 0259 26107, christine.haghofer@lk-noe.at
Kursnummer	3-0092447
Trainer:in	Erwin Heftberger
Veranstalter	LFI Niederösterreich
Termin 1	14.02.2026, 09:00 - 17:00 Uhr
Termin 2	15.02.2026, 09:00 - 17:00 Uhr