

Event ohne Übernachtung

Sauerteigbrot backen in Berlin

Entdeckt die Kunst des Sauerteigs und backt gemeinsam aromatische, knusprige Brote mit kreativen Krusten und leckeren Begleitern.



Programm-Idee

Entdeckt die Kunst des Sauerteigs und erlebt gemeinsam, wie aus einfachen Zutaten aromatische Brote entstehen. Unter Anleitung unserer erfahrenen Küchenprofis lernt ihr Schritt für Schritt, wie ihr einen Sauerteig ansetzt, pflegt und damit Brote mit einzigartigem Geschmack und perfekter Kruste backt. Dabei zeigt euch unser Team kreative Techniken für Krustendesign, Teigführung und Backofen-Management, sodass eure Brote zuhause genauso gelingen wie im Kurs. Während die Teige gehen, bereitet ihr köstliche Begleiter wie Suppe, Aufstriche, frische Butter und ein Dessert zu: so wird das Backen zu einem vollständigen kulinarischen Erlebnis.

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event ohne Übernachtung

Sauerteigbrot backen in Berlin

Entdeckt die Kunst des Sauerteigs und backt gemeinsam aromatische, knusprige Brote mit kreativen Krusten und leckeren Begleitern.

Paket-Nummer: 0530029

Region:	 10967 Berlin
Verfügbarkeit:	 ganzjährig
Teilnehmer:	 1 - 80 Teilnehmer
Dauer:	 4 Stunden
Mögliche Sprachen:	 Deutsch, Englisch
Preis inkl. MwSt:	 ab 119,00 € p.P.

Beschreibung

Nach einem herzlichen Empfang mit Welcome Drink startet ihr mit einer theoretischen Einführung zu Sauerteig, Mikroorganismen und Teigherstellung. Im Sauerteig Brotbackkurs backt eure Gruppe zwei verschiedene Brote: ein aromatisches Kartoffel-Dinkel-Brot mit Kräutern und Gewürzen sowie ein luftiges Weizenbrot mit mildem Geschmack.

Unter Anleitung unserer Küchenprofis lernt ihr, wie ihr Krusten individuell gestaltet, die Brote perfekt im Haushaltssofen backt und kreative Techniken anwendet, die euren Backkünsten den letzten Schliff verleihen. Während der Ruhezeiten der Teige bereitet ihr gemeinsam Suppe, Aufstriche, frische Butter und ein süßes Dessert zu. Am Ende verkostet ihr alles in entspannter Atmosphäre und nehmt euren eigenen Sauerteigansatz für zuhause mit, sodass ihr sofort mit euren eigenen Kreationen starten könnt.

Unsere Zutaten-Philosophie:

Wir legen Wert auf höchste Qualität und Nachhaltigkeit. Deshalb verwenden wir ausschließlich frische, hochwertige Zutaten aus überwiegend regionaler und biologischer Produktion und arbeiten eng mit lokalen Händlern und Herstellern zusammen.

Dieses Event verbindet Genuss, Teamwork und die Faszination für handgemachtes Brot. Es eignet sich perfekt für Firmen, Teams oder private Gruppen, die ein kreatives, kulinarisches Erlebnis suchen, bei dem Backen, Entdecken und Genießen im Vordergrund stehen.

Anbieter-Bewertungen

6 abgegebene Bewertungen	★★★★★	4.78 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★★	4.50 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	4.83 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	5.00 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	4.83 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	4.67 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	4.83 von 5 Sternen

Wichtige Hinweise

Alle Gerichte im Kurs sind vegetarisch. Das Menü und die Zutaten können je nach Saison und Verfügbarkeit leicht variieren. Bitte informiert uns vorab über Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse innerhalb der Gruppe. Bringt bei Bedarf Behältnisse mit, um übrig gebliebene Speisen mitzunehmen.

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event ohne Übernachtung

Sauerteigbrot backen in Berlin

Entdeckt die Kunst des Sauerteigs und backt gemeinsam aromatische, knusprige Brote mit kreativen Krusten und leckeren Begleitern.

Leistungen inkl.

- Sektempfang und alle Getränke (Wein, Bier, Softdrinks, Mineralwasser)
- 4-stündiger Backkurs im Studio32 Berlin
- Theoretische Einführung zu Sauerteig und Teigführung
- Herstellung von zwei Broten, Suppe, Aufstrichen und Dessert
- Professionelle Anleitung durch unsere Küchenprofis
- Hochwertige Zutaten, Küchenutensilien und Equipment
- Vor- und Nachbereitung des Kochkurses
- Sauerteigansatz zum Mitnehmen für zuhause

Zusatzleistungen

- Kulinarische Ergänzungen
Unsere Kochkurse lassen sich auf Anfrage um eine abgestimmte Wein- oder Cocktail Begleitung ergänzen. Ihr verleiht Eurem Event damit eine ganz besondere kulinarische Note.
Preis: auf Anfrage
- DJ oder Musikbegleitung für eine besondere Atmosphäre
Preis: auf Anfrage
- Professionelle Fotodokumentation des Events
Preis: auf Anfrage
- Individuelle Menüanpassungen wie vegane oder glutenfreie Varianten
Preis: auf Anfrage

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.

Event ohne Übernachtung

Sauerteigbrot backen in Berlin

Entdeckt die Kunst des Sauerteigs und backt gemeinsam aromatische, knusprige Brote mit kreativen Krusten und leckeren Begleitern.

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0530029

1



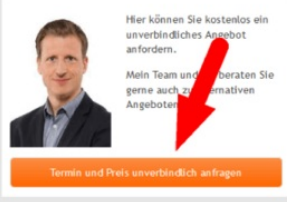
Gehen Sie zu www.hirschfeld.de

2



Geben Sie im Suchschlitz oben rechts die Paket-Nr. ein.

3



Folgen Sie dem Schalter „Termin und Preis unverbindlich anfragen“

Hinweis zur inhaltlichen Verantwortung: Dies ist kein bindendes Vertragsangebot, sondern eine Programm-Idee. Die Inhalte dieser Programm-Idee (z. B. Bilder, Beschreibungen, Leistungsangaben) wurden durch den jeweiligen Anbieter auf der Plattform hirschfeld.de bereitgestellt. Hirschfeld & Heide GmbH & Co. KG stellt diese Inhalte ausschließlich im Rahmen einer technischen Vermittlung dar und übernimmt keine Verantwortung für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Rechteinhaberschaft. Alle Angaben stammen vom jeweiligen Anbieter. Urheber- und Nutzungsrechte verbleiben bei den jeweiligen Rechteinhabern. Bei Anfragen zur Rechteinhaberschaft der dargestellten Inhalte geben wir unverzüglich Auskunft über den Anbieter, der für die Inhalte verantwortlich ist.