

**Veranstaltungsreihe der Tourist-Info Waging:
Bio-Erlebnisse in der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel**

**Einladung zum Bio-Brotbackkurs mit Wolfgang Grösch
am Freitag, den 22. Mai nachmittags + Samstag, den 23. Mai
vormittags**

14:00 - 15:30 Uhr
sowie 09:00 –12:00 Uhr

Zweitägiger Brotbackkurs mit Laufener Landweizen

Entdecke die Kunst des traditionellen Brotbackens mit Wolfgang Grösch im SG Dorfstüberl in Götzing. In diesem **zweitägigen Kurs** widmen wir uns ganz der Qualität und dem Geschmack unserer Heimat.

Wir backen mit dem Laufener Landweizen –einer alten, wiederentdeckten Sorte mit feinem Aroma –und kräftigem regionalen Bio-Roggenmehl.

Gemeinsam erfahren wir, wie man diese besonderen Mehle verarbeitet, den Teig richtig führt und eine perfekte Kruste erzielt.

Am **ersten Tag** erfahren Sie in Theorie und Praxis **alles über Sauerteig**.

Am **zweiten Tag** widmen wir uns der **Herstellung von Brot** mit 70–80 % Laufener Landweizenanteil sowie Bio-Roggen. Zusätzlich backen wir ein Vollkorn-Kastenbrot mit höherem Roggenanteil und einer Mischung aus verschiedenen Biokörnern wie Sonnenblumenkernen, Leinsamen, Roggenflocken, Haferflocken, Soja und Roggenschrot.

Anmeldung: bis 15.05.2026 bei Wolfgang Grösch, Tel.: 0160 91387979 oder Mail: wm.groesch@t-online.de

Termine: 22.05.2026, 14:00 - 15:30 Uhr und 23.05.2026, 09:00 - ca. 12:00 Uhr

Kosten: Spendenbasis

Treffpunkt: SG Dorfstüberl, Fasanenweg 6, Götzing bei Fridolfing

Bitte mitbringen: Ein kleines, sauberes Glas für den Sauerteig und evtl. eine Schürze

Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel. Bitte beachten Sie unsere weiteren Termine auf den Webseiten.