

# farm to table AKADEMIE

**Workshop „Brot-Backen in der Gastronomie und Hotellerie“ mit Simon Wöckl**

**Mittwoch, 21. Juni, 8 bis 13 Uhr, in der TS Bad Hofgastein**

**Teilnahme pro Pax: 180,- Euro netto (für die Arbeitgeber)**

## Workshop-Leiter Simon Wöckl

Der gelernte Bäckermeister ist Mitgründer des Brotfestivals „Kruste&Krume“ in Wien. Als aktiver Bäckermeister und passionierter „Lebensmittler“ beschäftigt er sich seit nun über 12 Jahren intensiv mit der handwerklichen Lebensmittelproduktion. Als Leiter zahlreicher Workshops übers „Brot-Backen“ hat er eine Passion dafür entwickelt Menschen die Faszination des Bäckerhandwerks näher zu bringen. Neben den Tätigkeiten als Bäcker bewirtschaftet er im Sommer Almen und beschäftigt sich auf wissenschaftlicher Basis mit der bäuerlichen Lebensmittelproduktion.

## Bildungsinhalte/Bildungsziel:

Eigene „Hausbrote“ zu backen bietet Hotels die Möglichkeit der kulinarischen Positionierung und macht von externen Lieferanten unabhängiger.

In diesem Backworkshop lernen die Teilnehmerinnen den Prozess der Brotherstellung im Detail in typischen Küchenöfen kennen – es sind keine besonderen Vorkenntnisse erforderlich!

Die Teilnehmerinnen können nach diesem Kurs Teige selbst herstellen, unterschiedliche Brotformen aufarbeiten und die Teiglinge zu duftenden Broten und Gebäck backen. Im Kurs werden viele begleitende Themen wie der Unterschied zwischen den Mehlen, die richtige Lagerung sowie unterschiedliche Herstellungsprozesse in Bäckereien behandelt.

Im Backworkshop werden hefefreie Roggensauerteigbrote, unterschiedliche Gebäckvarianten und luftige Baguettes mit rescher Kruste hergestellt. Die im Kurs hergestellten Produkte werden zusammen verkostet und von den Teilnehmerinnen mit nach Hause genommen.