

## **Backseminare „Bäcker trifft Kräuterhexe“ 2025**

Die maximale Teilnehmerzahl liegt bei 12 Personen  
Teilnahmegebühr pro Seminar 40,00 €  
Dauer 11.00 Uhr bis ca.15.30 Uhr

### **Mittwoch, 07. Mai 2025**

#### **Fichtenspitzenbrot**

Als Grundlage für dieses außergewöhnliche Brot dient ein Mischteig, der einem frei geschobenen, daher ohne Form gebackenen Weißbrot gleichkommt. Allerdings wird der Brotteig durch frisch geschrotete Getreidearten kräftig aufgewertet, um das volle Aroma der wertvollen Zutat „Fichte“ zu erhalten.

Die Teilnehmenden erfahren während des Seminars von der „Kräuterhexe“, wie die Aromen der Fichte in Speisen und Getränken verwendet werden können und welchen Stellenwert die Fichte in unserer Naturheilkunde hat.

---

### **Mittwoch, 25. Juni 2025**

#### **Vinschgauer**

Diese urwüchsige Tiroler Brotspezialität eignet sich aufgrund der langen Haltbarkeit für ausgedehnte Bergwanderungen, findet aber bei uns „Flachland-Tirolern“ immer mehr Liebhaber. Kein Wunder, denn neben seinem kräftigen Eigengeschmack verleihen erlesene Gewürze dem Vinschgauer ein besonderes Aroma.

Die „Kräuterhexe“ erzählt über die einzelnen Gewürze, die genaue Mischung, und, zu welchen Zwecken sie in der Küche sowie in der Heilkunde verwendet werden können.

---

### **Mittwoch, 17. September 2025**

#### **Altbier - Speck - Zwiebelbrot**

Eine Spezialität für jede zünftige Brotzeit. Nahrhaft und geschmackvoll finden Schinkenspeck und Zwiebeln Verwendung, eingebettet in einen Urgetreide - Brotteig, der mit würzigem Dunkelbier angesetzt wird. Um den Geschmack noch besser zur Geltung kommen zu lassen, wird unser Brot noch mit einem Salz - Pfeffer - Topping ummantelt.

Zu den vielen hier verwendeten Zutaten weiß die „Kräuterhexe“ Spannendes zu berichten.

---

### **Mittwoch, 08. Oktober 2025**

#### **Gewürztes Dinkelbrot nach Hildegard von Bingen**

Dinkel ist eines der ältesten Getreide der Menschheit und in der Ernährungslehre der großen Kräuterkundigen „Hildegard von Bingen“ von herausragender Bedeutung. Der Grundteig des Brotes, das an diesem Tag gebacken wird, besteht aus reinen Dinkelmehlen und wird mit heilkräftigen Gewürzen verfeinert.

Während des Seminars erzählt die „Kräuterhexe“ über die Verwendung von Dinkel und Gewürzen in Zusammenhang mit der Heillehre der Hildegard v. Bingen.