



Neue Seminare auf dem Moirhof

Nach unserer Corona- Zwangspause dürfen wir endlich wieder durchstarten und haben uns einige neue, spannende und unterhaltsame Seminare rund ums Thema Brotbacken für Euch überlegt. Aufgrund den strengen Hygieneregeln, die uns ein Verkosten WÄHREND der Seminare fast unmöglich machen, haben wir uns entschieden, mit sämtlichen Fleischseminaren, Steaktastings etc. noch bis Herbst zu warten. Wir freuen uns auf Euch!

Einsteiger- Brotseminar am 26.06.21 oder am 07.08.21

Auf dem Moirhof in Hirblingen werden seit über 30 Jahren Urdinkel, Weizen und Roggen nach Bioland- Richtlinien angebaut und vermarktet. Neben eigener Druschtechnik, Aufbereitung und Trocknung werden in der Hofbackstube auch verschiedenste Brot- und Gebäckspezialitäten hergestellt. Betriebsleiterin Katharina Mayer und ihr Mitarbeiter Thomas Bußer zeigen in diesem Einsteigerseminar, wie aus hochwertigen Rohstoffen schmackhafte und gut verträgliche Backwaren entstehen. Neben einer kleinen Warenkunde zu den verschiedenen Getreidesorten und Tipps zur „Bäckerausstattung“ dürft Ihr selbst Hand anlegen, eure eigenen Teige herstellen und unter fachkundiger Anleitung aufarbeiten. Das Seminar ist so konzipiert, dass Ihr sämtliche im Kurs hergestellten Gebäcke auch mit herkömmlichen Küchenutensilien und Haushaltsbacköfen zu Hause nachbacken könnt. Herstellen werden wir unter anderem helles Mischbrot, Roggenvollkornbrot mit Sauerteig, Dinkelbaguettes und Seelen. Selbstverständlich dürfen sich alle bei einer gemeinsamen „Brot- Zeit“ stärken. Sämtliche im Seminar hergestellten Backwaren werden mit nach Hause genommen. Für alle, die sofort ihr neues Können ausprobieren wollen, stellen wir im Seminar einen Teig für Übernachtgare her, der am nächsten Tag Zuhause „getestet“ werden kann. Dafür bitten wir Euch, eine Schüssel mit Deckel mitzubringen.

Kosten 110 €/ Teilnehmer, incl. Essen, Getränke, Kaffee, Skript, sämtliche im Kurs hergestellten Backwaren, Teig zum daheim Selberbacken

Grillgebäcke – Raffiniert und schmackhaft am 03.07.21

Wollen Sie Ihre Gäste bei der nächsten Gartenparty mit raffinierten, selbst hergestellten Backwaren beeindrucken? In diesem Seminar zeigen Katharina Mayer und ihr Bäcker Thomas Bußer, wie man verschiedene Standardteige mit langen Garen in hocharomatische Köstlichkeiten verwandeln kann. Ob Focaccia, Pide, Ciabatta oder mediterrane Seelen- Eurer Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Lasst Euch inspirieren!

Kosten 100 €/ Teilnehmer, incl. Essen, Getränke, Kaffee, Skript, sämtliche im Kurs hergestellten Backwaren, Teig zum daheim Selberbacken

Dinkel- Intensiv- Seminar am 17.07.21

Dinkel ist ein faszinierendes und besonders schmackhaftes und bekömmliches Getreide. Nachdem der Anbau des Urdinkels „Oberkulmer Rotkorn“ auf dem Moirhof eine lange Tradition hat, stellen wir uns in diesem Seminar den besonderen Herausforderungen dieses Getreides. Dinkelteige sind sehr sensibel in der Herstellung und Teigführung und bedürfen einiger Tricks und Kniffe, um sie zu schmackhaften, saftigen und lange haltbaren Gebäcken zu verarbeiten. In diesem Seminar stellen wir Vollkornbrote, Sauerteigbrote und verschiedene Kleingebäcke und Baguettes her- alles aus 100% Dinkel.

Kosten 110 €/ Teilnehmer, incl. Essen, Getränke, Kaffee, Skript, sämtliche im Kurs hergestellten Backwaren, Teig zum daheim Selberbacken

Brezen und Hefezöpfe am 24.07.21

Jeder liebt Brezen und Laugengebäck- in diesem Seminar zeigen Katharina Mayer und ihr Bäcker Thomas Bußer, wie man ganz einfach gelungene Laugengebäcke zu Hause herstellen kann. Beim Brezel schlingen und Zöpfchen flechten ist Spaß für alle garantiert...Im zweiten Teil des Seminars widmen wir uns dem süßen Hefeteig und verraten das Geheimrezept unserer beliebten Moirhof- Hefezöpfe. Wattig, fluffig, schön geflochten und dabei auch noch super bekömmlich- Wir zeigen Euch einige Tricks und Kniffe, mit denen das garantiert funktioniert.

Kosten 100 €/ Teilnehmer, incl. Essen, Getränke, Kaffee, Skript, sämtliche im Kurs hergestellten Backwaren, Teig zum Selberbacken