

Die Kurse finden in Kleingruppen statt. Willkommen sind Frauen und Männer, Anfänger und Fortgeschrittene.



Erfolgreiches Rezept

BACKE, BACKE BROT

Brot backen hat eine lange Tradition. Ein junger Bäckermeister bietet Kurse an, in denen die Teilnehmer ihre eigenen Brötchen backen können.

Er war schon der jüngste Bäckermeister der Steiermark, nun zählt er auch zu den jüngsten erfolgreichen Kleinunternehmern. Mit einer innovativen und zugleich ganz einfachen Idee: das alte Gewerbe des Brotbackens nach außen zu tragen und viele Menschen davon profitieren zu lassen. Seit Anfang des Jahres bietet Christian Ofner Brotbackkurse an. Ma-

ximal vier bis sechs Personen werden pro Kurs in die Geheimnisse dieser Kunst eingeweiht, wobei die Themen von leichten Sommerbroten, Tomatenbroten, Kürbisbroten bis zu Vollkorngebäck und vielem mehr reichen.

Freiheit. Erlaubt ist, was schmeckt. Der Profi gibt die Anleitung dazu. Wobei einige Dinge trotz aller Frei-

heiten berücksichtigt werden müssen: so zum Beispiel, dass alle Zutaten – auch das Wasser – abgewogen werden müssen. Christian Ofner: „Das ist ganz wichtig, denn im Gegensatz zum Kochen kann ich beim Brotbacken ja nicht abschmecken.“ Auch die Temperatur des Wassers und die Gehzeit des Teiges müssen stimmen. Der Bäckermeister verrät in

seinen Kursen alle Tipps und Tricks. Sowohl Private als auch Firmen nutzen mittlerweile die Dienstleistung des Jungunternehmers, der auch gesundheitliche Aspekte berücksichtigt. Seit Kurzem gibt es auf der Homepage (www.derbackprofi.at) einen Online-Brotbackkurs mit dem Schwerpunkt Zöliakie und glutenfreies Backen. ■



Die fertigen Werke können sich sehen lassen.

FOTOS: UBER BACKPROFI

frisch-saftig-steirisch

ECHTE HANDARBEIT

Ein frisch-saftig-steirisch-Apfel ist Handarbeit in ihrer reinsten Form:

Rund 20.000 Hände kümmern sich um unseren Apfel von der Blüte bis zur Ernte.

Sie pflegen ihn, prüfen ihn und seine zahlreichen Nährstoffe und schützen ihn vor Unwettern. Zwischen Ende August und Anfang Oktober ist er dann reif, geerntet zu werden, wobei der perfekte

Erntezeitpunkt von zahlreichen Faktoren abhängt: Einerseits ist es das Wetter, das bestimmt, wie schnell der steirische Apfel reift. Andererseits ist es eine Frage des Orts, wo er gedeiht, ob er – wie im Sü-

den der Steiermark – früher oder im Norden später geerntet wird. Und schließlich entscheidet auch seine Sorte darüber, wann er vom Baum genommen werden darf.

Zeit zum Ausruhen. Ist er einmal geerntet und nach Farbe und Größe sortiert, bekommt er einen kühlen Platz zum Ausruhen in einem der steirischen Packhäuser, bevor ihn rund 1.000 Hände behutsam verpacken und auf seine Reise in die ganze Welt schicken. Der frisch-saftig-steirisch-

Apfel ist ein österreichischer Botschafter von höchster Qualität und Natürlichkeit. Er ist nicht nur im Herbst, wenn er geerntet wird, sondern das ganze Jahr über verfügbar. Durch die schonende Lagerung behält er seinen herzhaften, frisch-saftig-steirischen Geschmack und seine positive Wirkung auf Körper und Geist. Er ist ein Produkt unserer Hände, auf das wir zu Recht stolz sein dürfen. Mehr Infos zum steirischen Apfel gibts unter www.frisch-saftig-steirisch.at

ANZEIGE FOTOS:



Zwischen Ende August und Anfang Oktober wird der frisch-saftig-steirisch-Apfel geerntet.