

DER BACKPROFI feiert einen ersten Geburtstag!

Der steirische Backprofi
Christian Ofner darf auf
sein erstes Jahr als er-
folgreicher Jungunter-
nehmer zurückblicken!



Am 01. März 2010 hat „DER BACKPROFI“ Christian Ofner aus Nestelbach bei Graz sein Unternehmen „Ofner DER BACKPROFI“ gegründet. Das Ziel des Profi-Bäckers war ganz klar definiert: Die Kunst des Brotbackens weiterzugeben, sein Wissen als Profi-Bäcker zu teilen und viele Menschen davon profitieren zu lassen. Bei vielen tollen Ereignissen war Christian Ofner zu Gast, wie z.B. bei der „Live Backshow“ auf Sat.1 und Puls 4 oder bei „Backprofi meets Johann Lafer“. Zu diesen Highlights kommen natürlich noch viele Backkurse, „live“ Backshows und und und... Mittlerweile tourt DER BACK-

PROFI durch ganz Österreich und bietet zahlreiche Brotbackkurse von Dornbirn bis in die Bundeshauptstadt Wien an. Jeden Abend besuchen bis zu 12 Hobby Bäcker/innen die Kurse des Bäckermeisters. Das Kursangebot reicht von Schwarzbrot- bis hin zu Vollkornbrotkursen oder speziellen Backkursen wie z.B. das „Mediterrane Backen“. Langweilig wird dem BACKPROFI nicht - momentan wird gerade an einer Kurserweiterung nach Deutschland und in die Schweiz geplant. „Ich möchte wieder Bewusstsein für das Brotbacken schaffen“- so DER BACKPROFI. „Brot ist unser wichtigstes Lebensmittel und darf nicht als Wegwerfartikel gesehen werden“.



„Ich sehe mich auch als steirischer Genussbotschafter. Ich verwende bei meinen Kursen ausschließlich Mehle aus der Heimat, Kernöl und Kürbiskerne aus steirischer Erzeugung, und natürlich passend zum frischen Brot tolle Weine aus dem Hause Dreisiebner zur Verkostung mit den Kursteilnehmern“, so Ofner. Auch in Zukunft wird man noch einiges vom BACKPROFI zu hören bekommen!

Informationen rund um den BACKPROFI auf www.derbackprofi.at oder unter der Brot-Hotline 0660/46 22 026.