

## Der Backprofi

**Seit mehr als 6000 Jahren wird aus Mehl, Wasser, Salz und einem Triebmittel Brot hergestellt. Doch die jahrtausendalte Kulturhandlung ist durch fertige Backmischungen und fehlendes Wissen in Gefahr. Christian Ofner aus Langegg bei Graz kämpft mit seinen Brotbackkursen gegen das Vergessen an – ab sofort auch wieder mit zahlreichen Backkursen in Graz.**



Seit rund eineinhalb Jahren lädt „DER BACKPROFI“ zu Veranstaltungen mit unterschiedlichsten Schwerpunkten – vom Frühstücksgebäck über pikante Brotkreationen bis hin zu BIO-Snacks. „Ich möchte wieder

Bewusstsein für die Herstellung von Brot schaffen. Es ist unser wichtigstes Lebensmittel und darf nicht als Wegwerfartikel gesehen werden“, beschreibt der Jungunternehmer die Intention hinter den Brotbackkursen.

So ist Ofner mit seinem Kursangebot bereits in ganz Österreich in den Miele Kochschulen vertreten. Im Juli war der steirische Mr. Brot bereits in Deutschland in der Zentrale von Miele in Gütersloh zu Gast.

Mit seiner mobilen Backstube bietet er aber auch für Betriebe und Unternehmen im Bereich der gesundheitsfördernden Maßnahmen Bio Back Work Shops an. „Diese Work Shops machen

enorm viel Spaß! Ich zeige den Damen und Herren in wenigen Stunden wie Sie zu Hause ein richtiger Backprofi werden, und ich bekomme regelmäßig Bilder und Mails zugeschickt mit den tollen Backwerken der Kursteilnehmer/innen“, so Ofner. Für die Mitarbeiter Work Shops werden lediglich die Räumlichkeiten benötigt. Den Backofen, die Knetmaschinen sowie die Zutaten bringt der Profi mit.

Ab 15. September starten in Graz wieder die Backkurse mit dem Profi Bäcker in der Miele Aktivküche in der Korösisstraße. Folgende Backkurse werden angeboten:

- 15.09.** Herzhaftes Backen, Pizza&Snacks, Speckstangerl und Co
- 29.09.** Bio Vollkornbrot Backkurs
- 19.10.** Striezelflechkurs (Germteig und Brioches)
- 16.11.** Krapfen Work Shop
- 17.11.** Frühstücksgebäck (Kipferl, Mohnweckerl, Honigreingerl usw.)
- 29.11.** Kleingebäcke f. Körperl (Müsliweckerl, Wachauer usw.)
- 30.11.** Kletzenbrot, Potizen und Buchteln
- 07.12.** Bio Vollkornbrot Backkurs

Die Backkurse beginnen um 17:30 Uhr und enden um ca. 21:30 Uhr. Es wird fleißig gebacken und alle Kursteilnehmer/innen bekommen eine Schürze, Rezepte sowie jede Menge an Backwaren mit nach Hause. Kursanmeldungen unter [www.der-backprofi.at](http://www.der-backprofi.at) oder unter der Brot **Hotline 0660 46 22 026** Für alle Leser des Gleisdorfer Stadtjournals gibt es -10% Ermäßigung bei einer Anmeldung.

**Nehmen Sie in Zukunft  
Ihr Brot selbst in die Hand!**

