



**Mittwoch, 11. Februar 2026**

**18.00 Uhr**

**Grafenstube, Biel**

## ***Workshop Sauerteig Kreationen***



Sauerteigbrot ist eine beliebte und traditionelle Backmethode, die nur wenige Grundzutaten benötigt: Mehl, Wasser, Salz und einen aktiven Sauerteigstarter. Der Prozess erfordert Geduld, da der Teig langsam fermentiert, aber das Ergebnis ist ein Brot mit unvergleichlichem Geschmack, Textur und Aroma.

Wie macht man Sauerteig selbst? Wie wird er gefüttert? Unser Ziele am Workshop: Mit Sauerteig kreativ backen und Spezialitäten verkosten.

Fabian Anderegg ist ein erfahrener Guide und Experte im Umgang mit Sauerteig. Learning by doing ist unser Motto. So werden wir unterschiedliche Einsatzmöglichkeiten von Sauerteig kennen lernen. Sauerteig ist ein idealer Starter für unterschiedliche Backspezialitäten.



Anmelden bis	Montag, 9. Februar
Anruf/SMS/WhatsApp	079 794 25 84
<a href="http://www.kultur.grafschaft.ch">www.kultur.grafschaft.ch</a>	Angebote/Veranstaltungen
Kosten	Kollekte

**Die Teilnehmerzahl ist begrenzt!**

**[www.kultur.grafschaft.ch](http://www.kultur.grafschaft.ch)**