bäck stage

BACK SCHULE

Inhalt

ÜBER UNS
3

EVENT-BÄCKER – ROBERT SCHORP
4/5

ALLES ÜBER BROT
6-9

SAUERTEIG & HEFEZÖPFE
10

TYPISCH SCHWÄBISCH
11

GLUTENFREI & VEGAN
12/13

VORTRÄGE (SENSORIK, SAUERTEIG)
14/15

SÜSSE LECKEREIEN
16-25

PARTY- UND WEIHNACHTSGEBÄCK
26-29

KINDERGEBURTSTAGS-BACKKURSE
30-37

ANMELDUNG
38/39

bäck stage

DIE EVENT-BACKSCHULE

Hier verbinden wir unsere Leidenschaft für Qualität mit der Begeisterung für die besonderen Momente rund um die schönste Nebensache der Welt – dem Genießen. Und Sie sind mittendrin.

Unsere Eventbackstube bietet Platz für bis zu 24 Personen und bildet das Herz des bäck stage. Ein breit gefächertes Kursprogramm sorgt je nach Jahreszeit und Saison für ordentlich Abwechslung. Neben klar definierten Halbtages-, Tages- und Zweitages-Backkursen sowie Vorträgen zu Themen aus der Lebensmittelwelt gibt es auch die Möglichkeit Kurse z.B. für eine Firmenveranstaltung, eine Weihnachtsfeier oder einen runden Geburtstag individuell nach Ihren Wünschen zu gestalten.

Nach dem Backkurs lassen Sie den Tag gemütlich bei einem guten Abendessen, einem Glas Wein oder einem feinen hauseigenen Cocktail ausklingen. Gerne reservieren wir Ihnen vorab einen Tisch oder einen Platz an der Bar. Rufen Sie uns einfach kurz an. **07473/953 42-0**

Haben Sie eine weite An- bzw. Abreise? Dann machen Sie es sich gemütlich, übernachten Sie in unserem Hotel und genießen am nächsten Morgen das beste Frühstück der Region.

In dieser Kurs-Broschüre finden Sie einen Auszug und nützliche Informationen zu unserem Kurs-Angebot. Wir freuen uns auf Sie.

Kursanmeldungen und Details auf **www.baeck-stage.de**

Ausführliche Informationen zur Anmeldung finden Sie auf Seite 31

Share your moments **#bäckstage**

Ihr Event-Bäcker

DÜRFEN WIR VORSTELLEN: ROBERT SCHORP

Wir freuen uns sehr Ihnen unseren Event-Bäcker für Ihre Kurse und Veranstaltungen vorzustellen. Robert Schorp ist gelernter Bäcker- sowie Konditormeister, Betriebswirt des Handwerks und nun ebenso ein wichtiger Teil von bäck stage.

Nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildungen zum Bäcker und Konditor, arbeitete er im Familienbetrieb der Bäckerei Schorp und baute seine Berufserfahrungen weiterhin aus. 2006 begann er zudem als Fachlehrer an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim zu lehren und bot anschließend diverse Seminare und Backvorführung im In- und Ausland an.

2010 wurde er Chef-Trainer der Deutschen Bäckerjugend für internationale Wettbewerbe und ist außerdem seit 2015 regelmäßig als Backexperte in dem bekannten TV-Magazin „Kaffee oder Tee“ im Fernsehen zu sehen.

Der junge Familienvater mit Leidenschaft für Sport, Musik und natürlich gutem Essen, betreut und leitet unsere verschiedensten Backkurse sowie Vorträge. Er wird Sie dank seiner ausgezeichneten Erfahrung, in die wunderbare Welt der Backkunst einführen und sein Wissen sowie seine Liebe zu Backwaren bei uns im bäck stage mit Ihnen teilen.

Freuen Sie sich auf spannende und lehrreiche Kurse, Seminare und Vorträge.
Wir freuen uns auf Sie.

Alles über Brot

Backkurse

DIE KUNST DES BROTBACKENS

Deutschland ist das Land des Brotes. Das kommt nicht von ungefähr. Brot herzustellen ist eine Wissenschaft. Teigknetung/Teigreife/Formgebung und zuletzt die Kniffe beim Backen. Lernen Sie in diesem Kurs die Grundlagen und Zusammenhänge beim Backen von Brot kennen.

INFOS

- für Anfänger bis Profis
- Halbtageskurs
- max. 24 Personen

VOLLKORNBROT – DAS BROT MIT KERNIGEM BISS

Lernen Sie die Herstellung und Besonderheiten des Vollkornbrotes kennen und überzeugen sie sich von dem ausgezeichneten Geschmack des Brotes zu Marmelade, Honig und mildem Käse zum täglichen Frühstück.

INFOS

- für Fortgeschrittene bis Profis
- Halbtageskurs
- max.16 Personen

Alles über Brot

Backkurse

DINKELBROTE SELBER HERSTELLEN

Dinkel ist eine Getreideart, welche ein enger Verwandter des heutigen Weizens ist. Bei dieser Getreideart ist das eigentliche Korn noch von einer Schutzhülle umgeben. Lernen Sie die Herstellung verschiedener Dinkelbrote und die Besonderheit der Zuführung von Sauerteig kennen und lassen Sie sich von dem nussigen Aroma des Dinkels verführen.

INFOS

- für Fortgeschrittene bis Profis
- Halbtageskurs
- max. 24 Personen

MEDITERRANE BROTE, DIE AN DEN SÜDEN ERINNERN

Außen knusprig, innen fluffig und dank eingelegter Tomaten und würziger Oliven so lecker! Mediterranes Brot ist ein hervorragender Begleiter für einen Brunch oder Picknick. Lernen Sie die Herstellung und Vielfalt dieser Kreationen kennen und genießen.

INFOS

- für Anfänger bis Profis
- Halbtageskurs
- max.24 Personen

Bierbrot & Baguette

Backkurse

BIERBROTE HERSTELLEN – ETWAS FÜR DIE ECHTEN MÄNNER UNTER UNS

Hey Männer, Bierbrot! Das klingt nicht nur gut, es schmeckt auch hervorragend! Und das Beste: Es ist so einfach! Mit dem Bierbrot schlagt Ihr zwei Fliegen mit einer Klappe – Bier und Brot in einem. Haben wir euer Interesse geweckt? Dann lernt diese Vielfalt bei uns kennen und verbringt einen gemütlichen Abend unter Männern mit ausreichend Brot und Bier.

Unser Special für einen tollen Männer-abend!

INFOS

- für Männer
- Halbtageskurs
- max. 24 Personen

BAGUETTE SELBER HERSTELLEN UND GENIESSEN

Das langgestreckte, knusprige Weißbrot französischen Ursprungs lässt sich leicht brechen und eignet sich aufgrund davon als Beilage zu vielen Speisen. Lernen Sie die verschiedenen Arbeitsvorgänge von der Herstellung des Teiges über den richtigen Einschnitt bis hin zum Backen des Teiges kennen.

INFOS

- für Fortgeschrittene bis Profis
- Halbtageskurs
- max.16 Personen

Sauerteig & Hefezöpfe

Backkurse

DAS KLEINE EINMALEINS DES SAUERTEIGS

Sauerteig ist ein Mittel zur Lockerung und Säuerung von Teigen. Lernen Sie in diesem Seminar die Herstellung verschiedener Arten von Sauerteig kennen, sowie deren Auswirkungen und Geschmack im fertig gebackenen Brot. Entscheiden Sie selbst, welchen Sauerteig Sie zu Hause beim Brot backen einsetzen möchten.

INFOS

- für Fortgeschrittene bis Profis
- 2-Tageskurs
- max. 16 Personen

FEINE HEFEZÖPFE UND FLECHTGEBÄCKE SELBER HERSTELLEN

Der Zopf ist das Symbol der Unendlichkeit. Lernen Sie wie man einen Butterhefeteig knetet und verarbeitet. Lernen Sie die unterschiedliche Flechttechniken vom 4-Strang Zopf bis hin zum Wiener 6-Strang Zopf kennen und lieben.

INFOS

- für Anfänger bis Profis
- Halbtageskurs
- max. 16 Personen

Lernen Sie die Kunst der Flechtgebäcke kennen.

Schwäbisches

Backkurse

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN, DIE ÜBERZEUGEN!

Hefekränze, Brezeln oder schwäbischer Apfelkuchen zählen zu den typischen schwäbischen Spezialitäten und sind ein Muss nicht nur unten den Schwaben. Lernen Sie einige der schwäbischen Gebäckstücke kennen und lieben.

INFOS

- für Anfänger bis Profis
- Tageskurs
- max.16 Personen

VERSUCHEN SIE SICH AM BREZELSCHWINGEN

Bei der schwäbischen Brezel vereinen sich knusprige Ärmchen mit einem weichen Bauch in einem traditionellen Gebäck. Egal ob pur, mit Butter bestrichen oder mit allem Herz-‘haften ist die Brezel zu genießen. Lernen Sie das richtige Schlingen des Teigstrangs kennen, tauchen Sie die Brezel in Lauge und bestreuen Sie diese anschließend nach Lust und Laune mit Salz. Viel Spaß!

INFOS

- für Anfänger bis Profis
- Halbtageskurs
- max. 24 Personen

Glutenfrei & Vegan

Backkurse

GLUTENFREIES BACKEN MIT DEM RICHTIGEN MEHL

Welche Mehle sind glutenfrei und wie werden diese Mehle eingesetzt? Will man glutenfrei backen und auch ein einwandfreies Ergebnis erzielen, muss man sich sehr gut mit den zur Verfügung stehenden glutenfreien Mehlen auskennen. Wir stellen Ihnen die besten glutenfreien Mehle vor und erklären ihre Anwendung.

INFOS

- für Anfänger bis Profis
- Tageskurs
- max.16 Personen

VEGANE KUCHEN – ÜBERZEUGT DURCH VIELFÄLTIGKEIT UND KÖSTLICHKEIT

Ohne Butter, Milch und Ei; dafür mit vielen Nüssen und Obst. Diese Kuchen schmecken nicht nur veganen Naschkatzen. Backen, entdecken und sammeln Sie Ideen über vegane Kuchen in diesem Seminar und haben Sie für jeden Gast das passende Stück Kuchen auf dem Teller.

INFOS

- für Fortgeschrittene bis Profis
- Tageskurs
- max. 16 Personen

Sensorik & Sauerteig

Vorträge

DAS GEHEIMNIS DER SENSORIK BEI DER LEBENSMITTELPRÜFUNG

Für die Beurteilung des sensorischen Wertes von Lebensmitteln ist der Mensch mit seinen Sinnesorganen das wichtigste Messinstrument. Zur Anwendung kommen bei der Prüfung der Gesichtssinn, der Tastsinn, der Geruchssinn, der Geschmackssinn und der Gehörsinn. Erfahren Sie mehr über die Sensorik in einem interessanten Vortrag bei uns. Im Anschluss gehen unsere Experten natürlich gerne auf offene Fragen ein. Im Voraus oder im Anschluss reservieren wir Ihnen gerne einen gemütlichen Tisch zum Abendessen oder einen Platz an der Bar.

INFOS

- für alle die sich rund um das Thema Sensorik und Brot interessieren
- Vortrag im Gewölbekeller
- max. 50 Personen

VORTRAGSREIHE: SAUERTEIG, DAS GROSSE GEHEIMNIS

Sauerteig ist ein Teig zur Herstellung von Backwaren, der meist dauerhaft durch Milchsäurebakterien und Hefen in Gärung gehalten wird. Lernen Sie in diesem Vortrag die Auswirkungen und Besonderheiten eines Sauerteiges kennen und vielleicht wird er bald Bestandteil wenn Sie Ihr eigenes Brot backen. Im Anschluss gehen unsere Experten natürlich gerne auf offene Fragen ein. Im Voraus oder im Anschluss reservieren wir Ihnen gerne einen gemütlichen Tisch zum Abendessen oder einen Platz an der Bar.

INFOS

- für alle die sich rund um das Thema Sauerteig und Brot interessieren
- Vortrag im Gewölbekeller
- max. 50 Personen

Kuchen

Backkurse

RÜHRKUCHEN HERSTELLEN WIE ZU OMAS ZEITEN

Zu den klassischen Rührkuchen zählen der Marmorkuchen oder der Zitronenkuchen. Lernen Sie die Herstellung und Besonderheiten der verschiedenen Rührmassen kennen und Sie werden immer das passende Gebäck zum Kaffee zu Hause haben.

INFOS

- für Anfänger bis Profis
- Halbtageskurs
- max. 16 Personen

ZWETSCHGENKUCHEN HERSTELLEN WIE ZU OMAS ZEITEN

Ein Zwetschgenkuchen lässt sich in vielen Varianten backen. Sei es ein einfacher schnell zubereiteter Blechkuchen, ein Rührteigkuchen oder als Variante mit Mürbteig. Lernen Sie die verschiedenen Kreationen kennen und ihr Zwetschgenkuchen wird mit Sicherheit ein Hingucker auf jeder Kaffeetafel sein. Zusammen mit einem großen Klecks Sahne wird daraus ein besonderer Genuss.

INFOS

- für Anfänger bis Profis
- Halbtageskurs
- max.16 Personen

Kuchen

Backkurse

APFELKUCHEN BACKEN – DER BELIEBTE KLASSIKER FÜR JUNG UND ALT

Der Apfelkuchen ist einer der klassischen Obstkuchen und kann in vielen Varianten zubereitet werden. Lernen Sie die Vielfalt der Apfelkuchenherstellung kennen und lieben.

INFOS

- für Anfänger bis Profis
- Halbtageskurs
- max.16 Personen

SCHMACKHAFTER KÄSEKUCHEN SELBER BACKEN

Der klassische Käsekuchen darf bei keinem Kaffeeklatsch fehlen. Doch wie gelingt er Ihnen am besten? Sie möchten unschöne Risse und eine flüssige Masse vermeiden? Bei uns lernen Sie die Herstellung leckerer Käsekuchen kennen und danach wird nichts mehr schief gehen.

INFOS

- für Anfänger bis Profis
- Halbtageskurs
- max.16 Personen

Hochzeitstorte

Backkurse

HOCHZEITSTORTE BACKEN – EIN GENUSS FÜR DEN PERFEKTEN TAG

Am schönsten Tag im Leben darf neben der Braut und dem Bräutigam eines nicht fehlen: die Hochzeitstorte.

Sie wollten schon immer eine Hochzeitstorte selbst backen? Dann sind Sie in diesem Seminar genau richtig. Stellen Sie sich dieser Herausforderung und Kreativität und überraschen Sie die glücklich Verliebten mit Ihrer eigenhändig gebackenen Hochzeitstorte.

INFOS

- Profis
- 2-Tageskurs
- max. 16 Personen

Ein ganz besonderes Highlight für Ihren perfekten Tag.

Torten

Backkurse

LIEBE SCHOKOFANS, KREIERT EURE EIGENE SACHERTORTE

Die Sachertorte ist eine Spezialität der Wiener Küche und ein Muss für jeden Schokoliebhaber. Wollen auch Sie die Herstellung einer Sachertorte kennen lernen und erfahren, auf wie viel Grad Sie die Kuvertüre am besten erwärmen, damit ein schöner Glanz entsteht, dann sind Sie in diesem Seminar genau richtig.

INFOS

- für Fortgeschrittene bis Profis
- Halbtageskurs
- max. 16 Personen

DIE SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE SELBER HERSTELLEN

Die Schwarzwälder Kirschtorte ist seit den 1930er Jahren vor allem in Deutschland verbreitet und wurde im Laufe der Zeit zu der beliebtesten deutschen Torte. Heute ist die Torte auf der ganzen Welt bekannt. Lernen Sie die verschiedenen Arbeitsvorgänge von der Biskuitbodenherstellung bis hin zur Garnierung kennen und die Torte wird der Hingucker auf Ihrer Kaffeetafel sein.

INFOS

- für Anfänger bis Profis
- Halbtageskurs
- max.16 Personen

Tortendekor

Backkurse

PROFESSIONELLE DEKO FÜR TORTEN HERSTELLEN

Dekorationen für Ihre Torte, egal ob Geburtstag, Taufe oder Hochzeit lernen Sie in unserem Tortendekore-Seminar kennen und lieben. Hier sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt und Ihre Torte wird zum Hingucker der Feier.

INFOS

- für Fortgeschrittene bis Profis
- Halbtageskurs
- max. 16 Personen

Macarons & Pralinen

Backkurse

DIE BUNTE WELT DER MACARONS

Macarons sind kleine, bunte Baisergebäcke in Form einer Doppelscheibe mit einer dazwischenliegenden Cremeschicht. Lernen Sie die Herstellung und Vielfalt dieser bunten Gebäcke kennen und Sie werden sehen, Macarons sind immer etwas Besonderes, egal ob auf Ihrer Kaffeetafel oder zum Verschenken.

INFOS

- für Anfänger bis Profis
- Halbtageskurs
- max.16 Personen

PRALINEN GANZ NACH IHREN EIGENEN VORSTELLUNGEN KREIEREN

Sie können prinzipiell nicht genug von den Geschmacksverführungen aus der Kakaobohne bekommen? Dann kommen Sie zu uns und erlernen Sie die Pralinenherstellung in unserem Pralinenkurs. Kreieren Sie Ihre eigenen schokoladigen Schätze und überzeugen Ihre Schokofans zu Hause.

INFOS

- für Fortgeschrittene bis Profis
- Tageskurs
- max.16 Personen

Cake-Pops & Cupcakes

Backkurse

DIE BUNTE VIELFALT DER CAKE-POPS

Cake-Pops sind kleine Kuchenlollies am Stiel, welche zum Beispiel aus Kuchenbrösel und Frischkäse hergestellt werden. Formen Sie Ihre eigenen Cake-Pops und verleihen Sie den Kugeln einen Überzug aus Zuckerguss, Schokolade oder anderen Dekorationen.

INFOS

- für Teenies
- Halbtageskurs
- max. 16 Personen

CUPCAKES – DIE SÜSSESTE VERSUCHUNG – ELTERN-KIND-BACKKURS

Cupcakes sind kleine Kuchen, die in einer tassengroßen Backform gebacken werden und mit einer Cremehaube versehen werden. Lernen Sie die Herstellung dieser süßen Hingucker kennen und verleihen Sie Ihren Cupcakes ein besonderes Topping.

INFOS

- für Eltern und ihre Kinder (5-10 Jahre)
- Halbtageskurs
- max. 8 Paare

Party-Gebäcke

Backkurse

PARTYGEBÄCKE – DIE HINGUCKER FÜR JEDES FEST

Partygebäcke eignen sich ideal für jeden Anlass als Fingerfood oder auch für die kleinen Gäste bei einem Kindergeburtstag. Lernen Sie die Vielfalt der Gebäcke kennen und Ihre Gäste werden begeistert sein.

INFOS

- für Anfänger bis Profis
- Halbtageskurs
- max.16 Personen

FINGERFOOD FÜR EIN RAUSCHENDES FEST

Kreieren Sie feine Häppchen für die Cocktailparty oder leckere Snacks für die lockere Runde. Lassen Sie sich inspirieren und Ihre Gäste werden sich freuen.

INFOS

- für Anfänger bis Profis
- Halbtageskurs
- max.16 Personen

Weihnachtsgebäck

Backkurse

SELBST GEBACKENES WEIHNACHTSGEBÄCK VERSÜSST IHRE ADVENTSZEIT

Ohne Weihnachtsgebäck wäre Weihnachten nur halb so schön. Lernen Sie die Herstellung verschiedener Plätzchenarten kennen. Egal ob aus ausgerolltem Mürbeteig , in der Hand gerollte und geformte Vanillekipferl oder Spritzgebäck.

Lebkuchen dürfen natürlich nicht fehlen und am Ende des Seminars sind Sie perfekt für das Knabbern am Nachmittag in der Adventszeit vorbereitet.

INFOS

- für Anfänger bis Profis
- 2-Tageskurs
- max. 16 Personen

Kindergeburtstage

Backkurse ab 5 Jahren

ZU EINEM ZAUBERHAFTEN KINDERGEBURTSTAG GEHÖRT EINE ZAUBERHAFTE PARTY!

Mit unseren Kindergeburtstags-Backkursen versüßen wir den Tag des Geburtstagskindes und seinen Freunden. Wählen Sie Ihr Thema für Ihren Kindergeburtstags-Backkurs und ergänzen Sie Ihn nach Lust und Laune um eine Geburtstagstorte oder ein gemeinsames Abendessen mit kleinen Burgern in unserer Eventbackstube.

Genaue Termine und Uhrzeiten zu den Seminaren entnehmen Sie bitte unserem Kursplan auf **www.baeck-stage.de**

Die Kurse beinhalten einen **Kinderbackkurs Ihrer Wahl** mit bis zu **10 Hobbybäckern**, die Backzutaten, Apfelschorle und Partybrezeln zum Naschen, eine Tüte mit den hergestellten Backwaren sowie ein bäck-Diplom zur Erinnerung und eine Leih-Backschürze. Auf Wunsch können Sie die Schürzen zur Erinnerung erwerben.

WICHTIG
Fragen Sie beim Buchen nach unseren zusätzlichen Optionen:

Option1 Das Geburtstagkind erhält während des Backkurses eine wunderschöne Geburtstagstorte.

Option2 Gemeinsames Geburtstagsessen nach dem Backkurs in der Eventbackstube. (Kleines Schnitzel mit Pommes oder kleine Hamburger, kleine Pizza oder Spätzle mit Soße und Softdrink stehen zur Auswahl)

Die Anmeldung zu den Geburtstags-Backkursen erfolgt ausschließlich telefonisch. Gerne reservieren wir Ihnen vor oder nach unseren Kursen einen gemütlichen Platz in unserem Restaurant.

Kindergeburtstage

Backkurse für Kinder ab 5 Jahren

CAKEPOPS , KEKSPOPS , PIEPOPS , SCHOKOPOPS, RICEPOPS

Kuchen, Kekse, Reis oder Schokolade, was immer man an einem Stiel bäckt ist einfach cool. Unsere Hobbybäckerinnen und Hobbybäcker dürfen sich nach Herzenslust austoben und zauberhafte Lolli-Kollektionen entwerfen. Wir starten mit der Herstellung des Teiges und dem Backen der Lieblingsmotive, rühren gemeinsam bunten Zuckerguss an und verleihen den Kugeln oder den Motiven einen Überzug aus Zuckerguss, Schokolade und anderen Dekorationen. **Special Deko:** Valentinstag, Ostern, Muttertag, Vatertag, Halloween, Weihnachten

INFOS

- für Kinder ab 5 Jahren und deren Begleitung
- Nachmittagskurs
- max. 24 Personen

KEKSDESIGN BACKKURS MIT ZUCKERGUSS ODER FONDANT

Wir starten mit dem Ausstechen und Backen der Lieblingsmotive, rühren gemeinsam bunten Zuckerguss an und starten mit ein paar Malübungen um den Umgang mit dem Dressierbeutel und das Färben und Verarbeiten von Fondant zu lernen. An unseren großen Tischen können die frisch gebackenen Kekse anschließend mit Zuckerguss, Fondant und bunten Perlen dekoriert werden. **Special Deko:** Valentinstag, Ostern, Muttertag, Vatertag, Halloween, Weihnachten

INFOS

- für Kinder ab 5 Jahren und deren Begleitung
- Nachmittagskurs
- max. 24 Personen

Kindergeburtstage

Backkurse für Kinder ab 5 Jahren

LEBKUCHENHÄNGER BACKKURS

Der wohl schönste Weihnachtsschmuck überhaupt! Selbstgebackenen Lebkuchen! Lebkuchenbäume, Glocken, Engel, Sterne, Herzchen oder Schneemänner. Wunderschöne Weihnachtskekse ausstechen, backen und dekorieren mit Fondant oder Zuckerguss. So könnt Ihr Eure Weihnachtsbäume schmücken und eure Lebkuchenanhänger richtig in Szene setzen! Eure Weihnachtsbäume werden Magie ausstrahlen!

INFOS

- für Kinder ab 5 Jahren und deren Begleitung
- Nachmittagskurs
- max. 24 Personen

CUPCAKES BACKKURS

Cupcakes sind wunderschöne kleine Kuchen, die in einer tassengroßen Backform gebacken werden und mit einer Cremehaube versehen sind. Schon seit 1796 in Amerika bekannt sind Cupcakes heute ein richtiger Trend geworden. Lernt mit uns zauberhafte Cupcakes mit süßer Cremehaube herzustellen und zu dekorieren. Wir zeigen den Kindern, wie sie mit Sterntüllen wundervolle Dekorationen zaubern. Mit Fondant, Zuckerperlen, Ausstechern und zauberhaften Blütenformen, gestalten wir gemeinsam traumhafte Cupcake-Kreationen, die zum Vernaschen viel zu schön sind!
Special Deko: Valentinstag, Ostern, Muttertag, Vatertag, Halloween, Weihnachten

INFOS

- für Kinder ab 5 Jahren und deren Begleitung
- Nachmittagskurs
- max. 24 Personen

Kindergeburtstage

Backkurse für Kinder ab 5 Jahren

BREZELBACKKURS

Das Erlebnis für Jung und Alt! Dabei kommt jeder auf seine Kosten.
Wir stellen zusammen mit unserem Eventbäcker den Brezelteig her, teilen ihn in einzelne Stücke und lernen dann zusammen das Geheimnis wie man die Ärmchen einer Brezel richtig miteinander verknotet.

Natürlich dürfen alle die frischen und selbstgebackenen Brezeln am Ende mit nach Hause nehmen und den Eltern präsentieren.

INFOS

- für Kinder ab 5 Jahren und deren Begleitung
- Nachmittagskurs
- max. 24 Personen

Besonderer Backspaß für Groß und Klein

Kurse im bäck stage

Für jeden das Richtige dabei

SIE INTERESSIEREN SICH FÜR UNSERE BACKKURSE?

Informationen zu Terminen und Uhrzeiten aller Seminare entnehmen Sie bitte dem Kursplan auf unserer Webseite. Dort können Sie sich auch schnell und unkompliziert anmelden.
www.baeck-stage-de

WICHTIG

Sollten Sie einen **Gutschein** für einen Backkurs einlösen wollen, melden Sie sich bitte ausschließlich telefonisch unter **+49 (0)7473 953 42-0** zu Ihrem Wunsch-Kurs an.

WEITERE INFOS

Bei unseren Halbtagesseminaren verwöhnen wir Sie in der Pause mit Kaffee und Gebäck sowie während der Kurszeit mit belebendem Granderwasser®. Bei unseren Tages- und Zweitagesbackkursen ist ebenso bestens für Ihr leibliches Wohl in der Mittagspause gesorgt – wählen Sie einfach von unserer aktuellen Tageskarte. Gerne reservieren wir Ihnen auch vor oder nach unseren Kursen einen gemütlichen Platz in unserem Restaurant oder an der Bar.

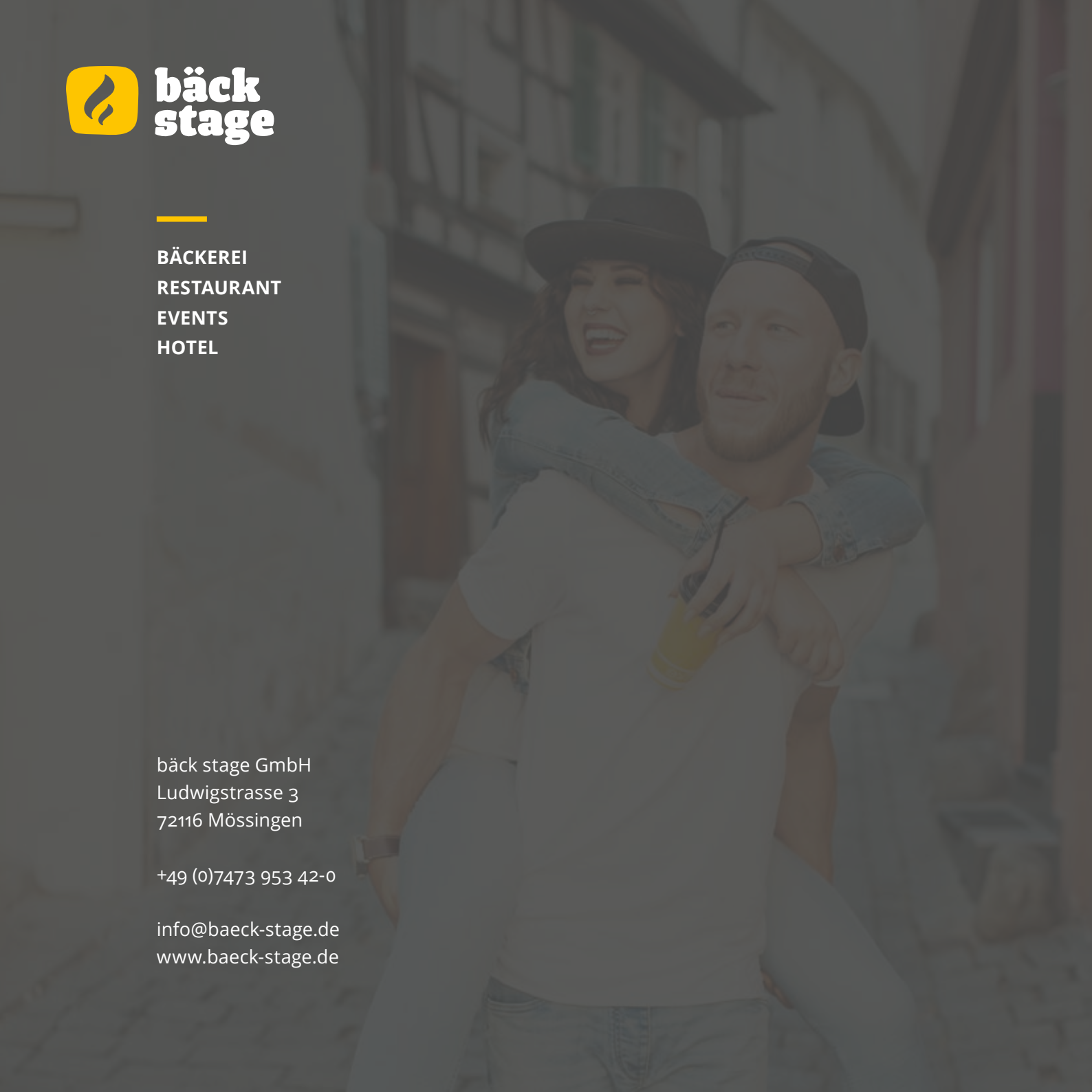
Gönnen Sie sich eine entspannte An- und Abreise und übernachten Sie vor, nach oder während Ihrem Backkurs in unserem Hotel und genießen Sie das beste Frühstück der Region.

ÜBRIGENS

Unsere Backkurse eignen sich optimal als Geschenk zu jedem Anlass. Informieren Sie sich bei uns im Restaurant oder an der Rezeption.

bäck stage

BÄCKEREI
RESTAURANT
EVENTS
HOTEL



bäck stage GmbH
Ludwigstrasse 3
72116 Mössingen

+49 (0)7473 953 42-0

info@baeck-stage.de
www.baeck-stage.de