

FANGEN SIE NICHT KLEIN AN, SONDERN PHEIN. IN JOSEPHS BIO BACKADEMIE!

*Backen & Lernen:
In der neuen Hinterhofbäckerei
von Joseph!*

LERNEN SIE DIE GRUNDLAGEN DES BROTBACKENS: IN UNSERER HINTERHOFBÄCKEREI.

Unsere Bio Backademie gibt Ihnen die Chance, von unseren Bäckermeistern aus erster Hand zu lernen. Denn in unserer Hinterhofbäckerei im 7. Bezirk erfahren Sie alles über die Bio Broterstellung, unsere speziellen Methoden und wie Sie auch Zuhause selbst Brot backen können.

1

Im Rahmen der Bio Backademie backen wir gemeinsam ein **BIO ROGGENSAUERTEIG BROT** (100% Roggen) und ein **BIO DINKELBROT** (100% Dinkel). Außerdem verraten wir Ihnen fast all unsere Geheimnisse und Kniffe, die ein normales Brot zu einem hervorragenden Bio Brot machen.

Nach dem erfolgreichen Abschluss der Bio Backademie – keine Sorge: es gibt keine Prüfung! – nehmen Sie nicht nur jede Menge Wissen, sondern auch noch Ihr selbst gebackenes Brot als Trophäe mit nach Hause.

2

Der Preis für unsere Bio Backademie beträgt **EUR 170,- PRO PERSON**. Nachdem wir auf jeden Teilnehmer persönlich eingehen wollen und bei unseren Kursinhalten auf höchste Qualität achten, ist die Zahl auf 6 Personen pro Termin limitiert! Größere Gruppen auf Anfrage. Die aktuellen Termine finden Sie auf der Rückseite.

3

IHRE ANMELDUNG nehmen wir gerne per E-Mail an office@joseph.co.at oder auch telefonisch unter +43 (0)1 710 28 81 entgegen:

Bei Anmeldung merken wir Sie 3 Tage für den gewünschten Termin vor, für eine fixe Reservierung ist die Zahlung des Kurspreises vorab auf unser Konto notwendig:

- Joseph Genuss GmbH
- AT44 2024 1050 0003 7449

Bei einer Stornierung bis eine Woche vor Kurstermin erstatten wir den Preis in voller Höhe zurück. Bei einer Stornierung bis 3 Tage vor Kurstermin erstatten wir 50% des Preises, bei einer Stornierung zu einem späteren Zeitpunkt können wir leider keine Rückerstattung leisten.

JOSEPH HINTERHOFBÄCKEREI Kirchengasse 3, 1070 Wien
www.joseph.co.at

FANGEN SIE NICHT KLEIN AN, SONDERN PHEIN. IN JOSEPHS BIO BACKADEMIE!

*Backen & Lernen:
In der neuen Hinterhofbäckerei
von Joseph!*

LERNEN SIE DIE GRUNDLAGEN DES BROTBACKENS: IN UNSERER HINTERHOFBÄCKEREI.

Unsere Bio Backademie gibt Ihnen die Chance, von unseren Bäckermeistern aus erster Hand zu lernen. Denn in unserer Hinterhofbäckerei im 7. Bezirk erfahren Sie alles über die Bio Broterstellung, unsere speziellen Methoden und wie Sie auch Zuhause selbst Brot backen können.

4

Die Bio Backademie absolvieren Sie in **FÜNF SPANNENDEN STUNDEN** in unserer Hinterhofbäckerei, diese Termine können wir Ihnen aktuell anbieten:

FEBRUAR

Freitag 8.2.2019 (15 - 20 Uhr)
Samstag 9.2.2019 (14 - 19 Uhr)
Sonntag 10.2.2019 (10 - 15 Uhr)

Freitag 22.2.2019 (15 - 20 Uhr)
Samstag 23.2.2019 (14 - 19 Uhr)
Sonntag 24.2.2019 (10 - 15 Uhr)

MÄRZ

Freitag 8.3.2019 (15 - 20 Uhr)
Samstag 9.3.2019 (14 - 19 Uhr)
Sonntag 10.3.2019 (10 - 15 Uhr)

Freitag 29.3.2019 (15 - 20 Uhr)
Samstag 30.3.2019 (14 - 19 Uhr)
Sonntag 31.3.2019 (10 - 15 Uhr)

APRIL

Freitag 12.4.2019 (15 - 20 Uhr)
Samstag 13.4.2019 (14 - 19 Uhr)
Sonntag 14.4.2019 (10 - 15 Uhr)

Freitag 26.4.2019 (15 - 20 Uhr)
Samstag 27.4.2019 (14 - 19 Uhr)
Sonntag 28.4.2019 (10 - 15 Uhr)