

HÄUSSLER



Gleich Plätze  
sichern unter:  
[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

April bis Juni 2019

Backkurse  
und Seminare



## Unsere Kurse & Seminare

April bis Juni 2019 im Überblick:

### Lieben Sie den Duft von frisch gebackenem Brot?

Möchten Sie gerne selbst für Ihre Familie backen? Spielen Sie mit dem Gedanken, in Ihrem Hofladen herzhaftes Brot und einzigartige Nudelvariationen anzubieten? Fehlen Ihnen noch die Profitricks oder möchten Sie allgemein wissen, wie es geht? Dann kommen Sie einfach zu uns.

Unter fachmännischer Anleitung und Betreuung durch unsere Bäckermeister und unser geschultes Fachpersonal zeigen wir Ihnen alles Wissenswerte, sowie viele Tipps und Tricks.

Mit unseren zahlreichen Vorführungen das ganze Jahr über können Sie sicher sein – Sie werden gut informiert, bestens verköstigt und Sie werden es nach dem Seminar kaum erwarten können, das Gelernte zu Hause auszuprobieren.

Wir, die Familie Häußler und unser geschultes Fachpersonal, beraten Sie gerne. Sie werden sehen – ein Besuch lohnt sich immer.

*Ihre Familie Häußler*

und das engagierte Häußler-Team

Ausführliche Informationen zu den einzelnen Kursen finden Sie ab Seite 6.

Grundkurs Kneten, Backen, Nudelmachen	6
Holzofenseminar	8
Holzofenseminar Aufbaukurs	10
Elektro-Steinbackofenseminar	12
Kleingebäckkurs	13
Brotspezialitäten	14
Praxisseminar Nudel- und Pizza	15
Dinkel- und Vollkornkurs	16
Kuchen, Torten und Co. aus dem Elektro-Steinbackofen	17
Sauerteigkurs	18
Praxisseminar Backen 	19
Praxisseminar Grillen und Grillgebäck 	20
Praxisseminar Intensiv-Grillkurs	21

Anmelden unter:  
**www.backdorf.de** (siehe Seite 22)

 Jetzt ONLINE anmelden

Durch die Onlinebuchung können Sie 7 Tage die Woche, 24 Stunden am Tag, Ihre Plätze reservieren.

# Terminkalender April bis Juni 2019

April		Mai	
KW 14		KW 19	
Mo.	1.	Mi.	1.
Di.	2. <b>Elektro-Steinbackofen</b>	Do.	2.
Mi.	3. <b>Praxisseminar Nudel- und Pizza</b>	Fr.	3.
Do.	4. <b>Sauerteigkurs</b>	Sa.	4.
Fr.	5. <b>Dinkel-Vollkornkurs</b>	So.	5.
Sa.	6.	KW 20	
So.	7.	Mo.	6.
KW 15		Di.	7.
Mo.	8.	Mi.	8.
Di.	9. <b>Elektro-Steinbackofen</b>	Do.	9.
Mi.	10.	Fr.	10. <b>Brotfest 70 Jahre Häussler</b>
Do.	11. <b>Holzofenseminar</b>	Sa.	11. <b>Brotfest 70 Jahre Häussler</b>
Fr.	12. <b>Kleingebäckkurs</b>	So.	12. <b>Brotfest 70 Jahre Häussler</b>
Sa.	13.	KW 21	
So.	14.	Mo.	13.
KW 16		Di.	14.
Mo.	15.	Mi.	15. <b>Grundkurs Kneten, Backen, Nudelmachen</b>
Di.	16. <b>Praxisseminar Backen</b> <span>NEU</span>	Do.	16. <b>Holzofenseminar</b>
Mi.	17. <b>Grundkurs Kneten, Backen, Nudelmachen</b>	Fr.	17. <b>Sauerteigkurs</b>
Do.	18. <b>Elektro-Steinbackofen</b>	Sa.	18.
Fr.	19.	So.	19.
Sa.	20.	KW 22	
So.	21.	Mo.	20.
KW 17		Di.	21. <b>Kuchen, Torten und Co. aus dem Elektro-Steinbackofen</b>
Mo.	22.	Mi.	22. <b>Elektro-Steinbackofen</b>
Di.	23. <b>Elektro-Steinbackofen</b>	Do.	23. <b>Brotspezialitäten</b>
Mi.	24. <b>Holzofenseminar</b>	Fr.	24. <b>Brotspezialitäten</b>
Do.	25. <b>Praxisseminar Intensiv Grillkurs</b> <span>NEU</span>	Sa.	25.
Fr.	26. <b>Dinkel-Vollkornkurs</b>	So.	26.
	<b>Praxisseminar Intensiv Grillkurs</b>	KW 23	
Sa.	27.	Mo.	27.
So.	28.	Di.	28. <b>Praxisseminar Grillen und Grillgebäck</b> <span>NEU</span>
KW 18		Mi.	29. <b>Holzofenseminar Aufbau</b>
Mo.	29.	Do.	30.
		Fr.	31.

Juni	
KW 23	
Sa.	1.
So.	2.
KW 24	
Mo.	3.
Di.	4. <b>Holzofenseminar Aufbau</b>
Mi.	5. <b>Praxisseminar Nudel- und Pizza</b>
Do.	6. <b>Praxisseminar Intensiv Grillkurs</b>
Fr.	7. <b>Praxisseminar Intensiv Grillkurs</b>
Sa.	8.
So.	9.
KW 25	
Mo.	10.
Di.	11.
Mi.	12. <b>Kleingebäckkurs</b>
Do.	13. <b>Holzofenseminar</b>
Fr.	14. <b>Elektro-Steinbackofen</b>
Sa.	15.
So.	16.
KW 26	
Mo.	17.
Di.	18. <b>Praxisseminar Backen</b> <span>NEU</span>
Mi.	19. <b>Kleingebäckkurs</b>
Do.	20.
Fr.	21.
Sa.	22.
So.	23.
KW 27	
Mo.	24.
Di.	25. <b>Praxisseminar Nudel- und Pizza</b> <span>NEU</span>
Mi.	26. <b>Praxisseminar Grillen und Grillgebäck</b> <span>NEU</span>
Do.	27. <b>Holzofenseminar</b> <span>NEU</span>
Fr.	28. <b>Praxisseminar Backen</b>
Sa.	29.
So.	30.

Backtermine von Juli bis September 2019 können Sie ab Ende Mai direkt auf unserer Homepage [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de) buchen.

Besuchen Sie das Backdorf auch außerhalb der Kurstage. Täglich zeigen wir Ihnen die Häussler-Geräte im praktischen Einsatz.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

## Messetermine 2019

**Slow Food, Stuttgart**  
25.04. - 28.04.

**Maimarkt, Mannheim**  
27.04. - 07.05.

**Südwest Messe, Villingen-Schwenningen**  
15.06. - 23.06.



## Grundkurs Kneten, Backen und Nudelmachen

### Ein Muss für Backbegeisterte

Profifachwissen, vorgetragen von unserem Bäckermeister Klaus Müller. Wie müssen Teige sein? Wie verarbeite ich sie richtig? Was ist beim Backen zu beachten? Dieses Seminar bietet die perfekte Mischung aus Grundlagenwissen und Inhalten für Fortgeschrittene. Das Nudelmachen rundet dieses Seminar ab. Danach sind Sie bestens gerüstet und motiviert. Sie werden es kaum erwarten, das Gelernte umzusetzen und Ihre Ideen zu verwirklichen.

**Zeit:** 10:00-15:30 Uhr  
**Dauer:** 5-6 Stunden  
**Seminarpreis:** € 55,- pro Teilnehmer

Inklusive Kaffee, Mineralwasser und frisch gebackenen Köstlichkeiten.

### Themenschwerpunkte:

- Begrüßung und Vorstellung der Firma Häussler
- Einführung in die Holzbackofenbäckerei
- Tipps und Wissen über Ofentechnik, Temperaturverläufe, das Nachheizen bei mehrmaligem Backen
- Teigherstellung, Aufarbeitung und backen von Schwäbischem Bauernbrot und Roggenmischbrot
- Einblicke in die Verarbeitung von Vollkorn mit Quellstück zu schmackhaften Vollkornseelen
- Wirken und Ausformen von Brot- und Brötchenteigen, mit praktischen Tipps und Handgriffen
- Das Rundformen und Backen von Dinneten (Fladenbrote)
- Backen von Hefezöpfen und Nusszöpfen
- Herstellung verschiedener hausgemachter Nudelsorten mit der vollautomatischen Häussler-Nudelmaschine

### Aktuelle Termine

Mittwoch	17. April 2019	10:00-15:30 Uhr
Mittwoch	15. Mai 2019	10:00-15:30 Uhr



## Holzofenseminar

### Spezialseminar rund um den Holzbackofen

Nach diesem Kurs sind Sie bestens gerüstet für das Backen im Holzbackofen. Mit dem original Häussler Holzbackofen ist das Backen ganz einfach. Wir geben Ihnen Angaben zum Aufheizen, Backen sowie Backtemperaturen zur Hand.

**Zeit:** 10:00 - 15:00 Uhr  
**Dauer:** 5 Stunden  
**Seminarpreis:** € 55,- pro Teilnehmer

Inklusive Seminarunterlagen, Getränken, Kaffee und Kuchen, Dinneten und weiteren frisch gebackenen Köstlichkeiten aus dem Holzbackofen.

Dieses Seminar ist besonders für Besitzer eines original Häussler Holzbackofens geeignet und für die, die mit dem Gedanken spielen, sich einen zuzulegen.

Sollten Sie Vegetarier sein, geben Sie uns bitte bei Kursanmeldung bescheid.

### Themenschwerpunkte:

- Richtiges Anfeuern, Heizen, Ausräumen und „Abstehen“ des Holzbackofens
- Holzkunde: Die richtigen Holzarten und Mengen
- Der fachgerechte Aufbau eines Häussler Holzbackofens
- Heizdauer und Temperaturverläufe
- Braten von saftigen Fleischspießen und Filetstücken
- Formen und Backen von knusprigen Dinneten (Fladenbroten)
- Zubereiten von Fleischkäse, Kartoffeln und Broten
- Backen von gefüllten Hefezöpfen und Nusschnecken
- Besichtigung der Backofen-Produktion

Erleben Sie, wie lange unsere Holzbacköfen die Wärme halten und was bzw. wie Sie nacheinander backen können.

Aktuelle Termine		
Donnerstag	11. April 2019	10:00-15:00 Uhr
Mittwoch	24. April 2019	10:00-15:00 Uhr
Dienstag	30. April 2019	10:00-15:00 Uhr
Donnerstag	16. Mai 2019	10:00-15:00 Uhr
Donnerstag	13. Juni 2019	10:00-15:00 Uhr
Donnerstag	27. Juni 2019	10:00-15:00 Uhr



## Holzofenseminar Aufbaukurs

### Aufbau-seminar Kochen und Backen im Holzbackofen

Dieses Seminar wendet sich an fortgeschrittene Holzofenbesitzer. Unsere Bäckermeister zeigen Ihnen raffinierte Kleingebäcke, demonstrieren die kurze und lange Teigführung und bereiten verschiedene Fleischgerichte zu. Mit Hilfe des Räuchereinsatzes wird der Holzbackofen unter anderem auch zum Smoken eingesetzt.

**Zeit:** 10:00 -15:00 Uhr  
**Dauer:** 5 Stunden  
**Seminarpreis:** € 75,- pro Teilnehmer

Inklusive Seminarunterlagen, Getränken, Backwaren, Fleischgerichten, Kaffee, Nachspeise und weiteren Köstlichkeiten aus dem Holzbackofen.

Die Kombination aus Backen und Fleischzubereitung ist bei diesem Seminar besonders reizvoll. Es wird auf das Basiswissen aufgebaut.

### Themenschwerpunkte

- Sowohl Kurze als auch lange Teigführung für viel Geschmack und gute Frischhaltung
- Zubereitung von würzigen Fleischspezialitäten
- Geräucherte Backwaren und Fleischspezialitäten mit dem Räuchereinsatz
- Zubereitung von hochwertigem Dry aged Fleisch
- Passendes Kleingebäck als Beilage
- Leckeres Dessert aus dem Holzbackofen
- Brotbacken im Pelletbeheizten Holzbackofen
- Heizdauer und Temperaturverläufe

Erweitern Sie Ihre Kenntnisse und entdecken Sie neue kulinarische Möglichkeiten des Häussler Holzbackofens.

#### Aktuelle Termine

Mittwoch	29. Mai 2019	10:00-15:00 Uhr
Dienstag	04. Juni 2019	10:00-15:00 Uhr



## Elektro-Steinbackofenseminar

## Kleingebäckkurs

### Spezialseminar rund um den Elektro-Steinbackofen

Für alle Besitzer eines Häussler Elektro-Steinbackofens und für alle, die mit dem Gedanken spielen, sich einen zuzulegen.

#### Themenschwerpunkte

- Grundlagen des Backens im Elektro-Steinbackofen
- Tipps und Wissen über Ofentechnik, Temperaturverläufe, das Nachheizen bei mehrmaligem Backen
- Teigherstellung, Aufarbeitung und backen von Schwäbischem Bauernbrot, Partystangen, Fladenbrot und Kräuterbrot
- Backen von pikanten Fleischgerichten mit passenden Beilagen in Form von Aufläufen
- Zubereiten von süßen Spezialitäten

**Zeit:** 10:00 -15:00 Uhr  
**Dauer:** 5 Stunden  
**Seminarpreis:** € 55,- pro Teilnehmer

Inklusive Seminarunterlagen, Getränken, Backwaren, Fleischgerichten, Kaffee und Kuchen sowie weiteren frisch gebackenen Köstlichkeiten.

Aktuelle Termine		
Dienstag	02. April 2019	10:00-15:00 Uhr
Dienstag	09. April 2019	10:00-15:00 Uhr
Donnerstag	18. April 2019	10:00-15:00 Uhr
Dienstag	23. April 2019	10:00-15:00 Uhr
Mittwoch	22. Mai 2019	10:00-15:00 Uhr
Freitag	14. Juni 2019	10:00-15:00 Uhr

### Rund um das leckere Kleingebäck

#### Themenschwerpunkte

- Fachgerechtes Kneten von Teigen für verschiedene Kleingebäcke wie Knausen, Brötchen, Laugengebäck und Süßem aus Meisterhand gezeigt
- Verschiedene Verwendung von Weizen-, Dinkel-, Roggen- und Vollkornmehlen
- Sowohl kurze als auch lange Teigführung für viel Geschmack und gute Frischhaltung
- Das Ausformen der verschiedensten Gebäcksorten wird gezeigt und unter Anleitung erlernt
- Fachgerechter Umgang mit Brezellaugen

**Zeit:** 10:00 -15:30 Uhr  
**Dauer:** 5-5,5 Stunden  
**Seminarpreis:** € 55,- pro Teilnehmer

Inklusive Seminarunterlagen, Getränken, Kaffee und den selbst gebackenen Kleingebäcken, die sofort verzehrt werden können.

Aktuelle Termine		
Freitag	12. April 2019	10:00-15:30 Uhr
Mittwoch	12. Juni 2019	10:00-15:30 Uhr
Mittwoch	19. Juni 2019	10:00-15:30 Uhr



## Brotspezialitäten

### Erweitern Sie Ihren Backhorizont

Staunen Sie über die internationale Vielfalt an Brotspezialitäten. Entdecken Sie Ihren Brotgeschmack neu und backen Sie sich in Zukunft Ihre Brotfavoriten Zuhause selber.

### Themenschwerpunkte

- Zubereiten, Wirken und Ausformen von 60 kg Teig zu 12 verschiedenen Brotsorten nach eigens entwickelten Rezepturen
- Neben Sauerteig finden Vorteige Koch-, Quell- und Brühstücke reichlich Verwendung
- Erläuterung verschiedener Gärprozesse beim Backen
- Sowohl kurze als auch lange Teigführung für viel Geschmack und gute Frischhaltung
- Einführung in das Geheimnis von Sauerteigen und deren Herstellung

**Zeit:** 10:00 -15:00 Uhr

**Dauer:** 5 Stunden

**Seminarpreis:** € 55,- pro Teilnehmer

Inklusive Seminarunterlagen, Getränken, Kaffee und Verköstigung.

#### Aktuelle Termine

Donnerstag	23. Mai 2019	10:00-15:00 Uhr
Freitag	24. Mai 2019	10:00-15:00 Uhr

## Praxisseminar Nudel- und Pizza

In diesem Kurs können Sie in einer kleinen Gruppe selbst Hand anlegen und unsere Holz- und Elektro-Steinbacköfen live erleben.

### Themenschwerpunkte

- Unterschiede von Mehl, Grieß und Vollkornmehlen bei der Pastaherstellung
- Herstellung verschiedener Nudelsorten, wie z.B. Basilikum-Nudeln, Vollkornnudeln, frische Ravioli bis hin zur Dessertnudel mit der vollautomatischen Nudelmaschine
- Das richtige Trocknen und Lagern von Nudeln
- Herstellung von Pizzateigen mit geringer Hefemenge
- Selbstständiges Ausziehen der Teige unter professionellen Anleitung
- Backen der Pizza sowohl im Holz- als auch im Elektro-Steinbacköfen.

**Zeit:** 10:00 -15:00 Uhr

**Dauer:** 5 Stunden

**Seminarpreis:** € 75,- pro Teilnehmer

Inklusive Seminarunterlagen, Getränken, Kaffee und den Pizza- und Pastagerichten, die sofort verzehrt werden können.

#### Aktuelle Termine

Mittwoch	03. April 2019	10:00-14:00 Uhr
Mittwoch	05. Juni 2019	10:00-14:00 Uhr
Dienstag	25. Juni 2019	10:00-14:00 Uhr





## Dinkel - und Vollkornkurs

### Mit Dinkel und Vollkorn zu backen liegt im Trend

Das Urkorn des Weizens wird immer beliebter und es ist eine bekömmliche Alternative zum Weizenmehl. Hier zeigen wir Ihnen, was Sie im Umgang mit Dinkel- sowie mit Vollkornmehl beachten müssen.

#### Themenschwerpunkte

- Tiefgehende Einblicke in die Verarbeitung von Vollkorn und Dinkel zu schmackhaftem Gebäck
- Kombination verschiedener Dinkelmehl- sowie Vollkornmehltypen
- Die richtige Verarbeitung und Knetzeiten
- Neben Sauerteig finden Vorteige Koch-, Quell- und Brühstücke reichlich Verwendung
- Das Ausformen verschiedener Gebäckarten mit Erklärung von Ruhezeiten und Stückgare
- Herstellen von süßem und pikantem Gebäck mit Dinkel- und Vollkornmehl

**Zeit:** 10:00-14:30 Uhr  
**Dauer:** 4-5 Stunden  
**Seminarpreis:** € 55,- pro Teilnehmer

Inklusive Seminarunterlagen Getränken, Kaffee und dem ofenfrischen Gebäck, welches sofort verzehrt werden kann.

#### Aktuelle Termine

Freitag	05. April 2019	10:00-14:30 Uhr
Freitag	26. April 2019	10:00-14:30 Uhr

## Kuchen, Torten und Co. aus dem Elektro-Steinbackofen

Unsere Backöfen sind wahre Multitalente. Diese lassen sich auch hervorragend zur Herstellung von süßen Köstlichkeiten nutzen. Lassen Sie sich vom Bäckermeister die richtigen Techniken zeigen und erweitern Sie die Einsatzmöglichkeiten Ihres Backofens.

#### Themenschwerpunkte

- Grundlagen der Elektro-Steinbacköfen mit Angaben der unterschiedlichen Backtemperaturen
- Zubereitung von lockeren Tortenböden und Kuchen
- Herstellung von saisonalen fruchtigen Sahnefonds für cremige Sahnetorten
- Pfiffige Dessertideen sowohl im Glas als auch auf dem Teller präsentiert
- Einfache Tipps und Tricks zum professionellen Ausgarnieren und Dekorieren

**Zeit:** 10:00 -15:00 Uhr  
**Dauer:** 4-5 Stunden  
**Seminarpreis:** € 55,- pro Teilnehmer

Inkl. Seminarunterlagen, Getränken, Kaffee und den hergestellten Köstlichkeiten die gemeinsam verzehrt werden.

#### Aktuelle Termine

Dienstag	21. Mai 2019	10:00-15:00 Uhr
----------	--------------	-----------------



NEU

Mitmachkurs

## Sauerteigkurs

### „Gut Ding braucht Weile“

Sauerteig ist eines der ältesten Triebmittel der Welt. Bäckermeister Stefan Leichtle zeigt Ihnen in diesem Kurs, was Sie im Umgang mit Sauerteig beachten sollten. Von der einfachen Teigherstellung bis in die Tiefe der Sauerteigführung. Lassen Sie sich inspirieren, wie Sauerteig Ihr Brot und Kleingebäck verfeinert.

#### Themenschwerpunkte

- Die Herstellung von verschiedensten Sauerteigarten und die dazu passende Sauerteigberechnung
- Herstellung von aromatischen Teigen mit verschiedenen Sauerteigführungen
- Sowohl kurze als auch lange Teigführung für viel Geschmack und gute Frischhaltung
- Kniffe zur Aufarbeitung der Teige, zur Gare und dem richtigen Backen

**Zeit:** 10:00-15:30 Uhr  
**Dauer:** 5-6 Stunden  
**Seminarpreis:** € 55,- pro Teilnehmer

Inklusive Seminarunterlagen, Getränken, Kaffee und dem ofenfrischen Gebäck.

Aktuelle Termine		
Donnerstag	04. April 2019	10:00-15:30 Uhr
Freitag	17. Mai 2019	10:00-15:30 Uhr

## Praxisseminar Backen

In diesem Kurs können Sie in einer kleinen Gruppe selbst Hand anlegen und unsere Holz- und Elektro-Steinbacköfen live erleben.

#### Themenschwerpunkte

- Begrüßung und Einführung
- Erläuterung der Unterschiede von kurzer und langer Teigführung
- Herstellung verschiedener Teigarten
- Selbstständiges Aufarbeiten von Teigen, von leicht bis anspruchsvoll
- Backen von Gebäcken im Holzbackofen und Elektro-Steinbackofen
- Herstellung verschiedener Brotsorten und diverssem Kleingebäck
- Anschließende Brotzeit mit Verkostung der Backwaren und Abschlussdiskussion mit Beurteilung der Gebäcke

**Zeit:** 10:00-16:00 Uhr  
**Dauer:** 6 Stunden  
**Seminarpreis:** € 130,- pro Teilnehmer

Inklusive Seminarunterlagen, Schürze und Vollverpflegung.

Aktuelle Termine		
Dienstag	16. April 2019	10:00-16:00 Uhr
Donnerstag	25. April 2019	10:00-16:00 Uhr
Dienstag	18. Juni 2019	10:00-16:00 Uhr
Freitag	28. Juni 2019	10:00-16:00 Uhr

NEU



Mitmach-  
kurs

## Praxisseminar Grillen und Grillgebäck

### Grillen mit dem Häussler Pelletgrill

In diesem Kurs können Sie in einer kleinen Gruppe selbst Hand anlegen, unsere Elektro-Steinbacköfen und unseren Pelletgrill live erleben. Sie erlernen unter Anleitung die Zubereitung von Grillgebäcken, wie z. B. Zupfbrot, Pizza, Burger Buns uvm. Des Weiteren wird die Handhabung der Geräte erläutert, Pizza darauf gebacken und Fleisch gegrillt. Steinbackofen und Pelletgrill ergänzen sich hier optimal.

#### Themenschwerpunkte

- Vorstellung und Anfeuern, sowie Information zur Besonderheiten des Pelletgrills
- Grundlagen des Backens im Elektro-Steinbackofen
- knusprige Pizzen vom Pelletgrill
- Selbstständiges Zubereiten aller Backwaren und Speisen
- Backen von verschiedenen Grillgebäcken mit langer und kurzer Teigführung wie z. B. Burgerbrötchen uvm.
- Ablaufplan für ein Grillevent
- saftiges Fleisch vom Pelletgrill in Verwendung von Feuerplatte und Grillaufsatz
- Anschließende Verkostung der Backwaren

**Zeit:** 10:00- 15:30 Uhr  
**Dauer:** ca. 5 - 6 Stunden  
**Seminarpreis:** € 130,- pro Teilnehmer

Inkl. Seminarunterlagen, Schürzen, Getränken, Kaffee und den hergestellten Köstlichkeiten die gemeinsam verzehrt werden.

#### Aktuelle Termine

Dienstag	28. Mai 2019	10:00-15:30 Uhr
Mittwoch	26. Juni 2019	10:00-15:30 Uhr



Mitmach-  
kurs

## Praxisseminar Intensiv-Grillkurs

### Grillen mit dem Häussler Pelletgrill

Grillen und Barbecue - das sind Leidenschaft, Liebe zum Genießen sowie die Freude an frischen Zutaten und hochwertigen Produkten. Bei unseren Seminaren grillen Sie aktiv je zu zweit an unserem Pelletgrill und werden in einer Gruppe von 10 Personen ein 3-Gänge-Menü zubereiten. Patrick Hoffmann von PfalzGlut zeigt Ihnen Tipps und Tricks rund um den Grill und das tolle Zubehör.

#### Themenschwerpunkte

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung, Funktion und Besonderheiten des Pelletgrill
- Aufbau, Handhabung und Reinigung des Grillaufsatzes
- Gemeinsames Anfeuern
- Gemeinsames Herstellen und Zubereiten eines 3-Gänge-Menüs vom Häussler Pelletgrill (Vorspeise, Hauptgang mit Fleisch und Beilagen, Salat, süße Nachspeise)

**Zeit:** 10:00-15:00 Uhr  
**Dauer:** 5 Stunden  
**Seminarpreis:** € 75,- pro Teilnehmer

Inklusive Seminarunterlagen, Getränken, Kaffee und dem 3-Gänge-Menü, welches gemeinsam verzehrt wird.

#### Aktuelle Termine

Donnerstag	25. April 2019	10:00-15:00 Uhr
Freitag	26. April 2019	10:00-15:00 Uhr
Donnerstag	06. Juni 2019	10:00-15:00 Uhr
Freitag	07. Juni 2019	10:00-15:00 Uhr



## Homepage + Shop

Die Plattform für alle Backbegeisterten im Netz. Unsere neue Internetplattform ist Homepage und Webshop in einem. Hier finden Sie viele Informationen zu unseren Produkten, viele Rezepte und viel Fachwissen.

... und vieles mehr. Schauen Sie regelmäßig vorbei. Es lohnt sich.

[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

## Jetzt Online anmelden

Bitte gehen Sie auf unsere Homepage [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de). Unter dem Menüpunkt Backdorf – Backkurse und Seminare sehen Sie die einzelnen Kurse. Öffnen Sie Ihren gewünschten Kurs, wählen Sie Ihren Wunschtermin aus und melden sich an. Sie können auch mehrere Personen anmelden (Menge und Namen im entsprechenden Feld angeben). Anschließend die Bestellung im Warenkorb abschließen und bezahlen – schon sind Ihre Plätze reserviert. Durch die Onlinebuchung können Sie 7 Tage die Woche, 24 Stunden am Tag, Ihre Plätze reservieren.

**Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Gebühr bei kurzfristigen Absagen oder Nichterscheinen nicht erstatten können.**

Informationen und Termine für Gruppen, Landfrauen und Vereine unter Telefon 073 71/93 77-0. Fordern Sie unser Programmheft an!

## Häussler im Online Bereich



Häussler auf Facebook:

### Unser Service für Sie

- Aktuelle Beiträge
- Rezepte
- Videos
- Inspirationen

[www.facebook.com/backdorf](http://www.facebook.com/backdorf)



Häussler auf YouTube:

### Praktische Videos

- Seminare für zu Hause
- In meiner Geschwindigkeit
- Immer wieder aufrufbar
- HD-Qualität

[www.youtube.com/KarlHeinzHäusslerGmbH](http://www.youtube.com/KarlHeinzHäusslerGmbH)



Häussler auf Pinterest:

### Bilder und Rezepte

- Rezepte sammeln
- Bilder
- Inspirationen

[www.pinterest.de/haeusslerbackdorf](http://www.pinterest.de/haeusslerbackdorf)



Häussler auf Instagram:

### Inspirationen

- Bilderstrecken
- Kurzvideos
- Inspirationen

[www.instagram.com/haeussler\\_backdorf](http://www.instagram.com/haeussler_backdorf)



## Der gute Weg ins Backdorf im schönen Oberschwaben

Ihr Navigationssystem findet uns unter 88499 Heiligkreuztal Zentrum



Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

**Karl-Heinz Häussler GmbH**

Nussbaumweg 1

88499 Heiligkreuztal

Telefon 0 73 71 / 93 77-0

[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)