

Ergeht an:

BGA-Mitglieder Bäcker  
BI-Vorstand  
Alle Landesinnungen

Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe  
Sparte Gewerbe und Handwerk  
der Wirtschaftskammer Österreich  
Wiedner Hauptstraße 63 | 1045 Wien  
T 05 90 900-DW | F 01 504 36 13  
E [lebensmittel.natur@wko.at](mailto:lebensmittel.natur@wko.at)  
W <http://www.lebensmittelgewerbe.at>

Ihr Zeichen, Ihre Nachricht vom

Unser Zeichen/Sachbearbeiter  
DI Lorenz/Weiß

Durchwahl  
3146

Datum  
26.09.2025

## Bäcker-Rundschreiben 011/2025

Lebensmittel-akademie	Reminder Kurs „Französische Pâtisserie“	
<b>Betreff:</b>		<b>Frist:</b> -
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurs „Französische Pâtisserie - Raffinierte Desserts mit Stil und Präzision.“</li> </ul> <p>11. Oktober 2025 - Florianigasse 13, 1080 Wien</p>		
<b>Kurzinfo:</b>		
<p>Letzte Plätze sichern: Am <b>Samstag, den 11. Oktober 2025</b>, findet von <b>10:00 bis 14:00 Uhr</b> in <b>Wien</b> der von der Lebensmittelakademie organisierte Kurs „Französische Pâtisserie“ statt.</p>		

Tauchen Sie mit **Charles-Henri Lincks** ein in die Welt der feinen französischen Backkunst! Lernen Sie, was die französische Pâtisserie besonders macht, entdecken Sie Grundtechniken und typische Zutaten und erhalten Sie wertvolle Tipps zur perfekten Glasur - von Temperatur über Konsistenz bis hin zum richtigen Timing.

**Kursinhalte:**

- Begrüßung & Theorieteil
- Was macht die französische Pâtisserie aus?
- Grundtechniken & typische Zutaten
- Tipps zur perfekten Glasur
- Mise en place & Ablauf beim feinen Arbeiten
- Rezeptvorstellung
- Zubereitung Station 1: Zwei verschiedene Tartelettes
- Zubereitung Station 2: Zwei moderne Desserts mit Mirror Glase

**Zielgruppe:**

Konditor:innen und Bäcker:innen aus **ganz Österreich**.

👉 Nähere Informationen zum Kurs und Anmeldung gibt es [HIER](#).

Freundliche Grüße

BUNDESINNUNG DER LEBENSMITTELGEWERBE

KommR Josef Schrott e.h.  
Innungsmeister

DI Anka Lorenz e.h.  
Geschäftsführerin