



EINLADUNG

Bioland

Bio-Lebkuchen selbst gemacht

Abendseminar

Wann: 30. Oktober 2026, 18.00 – 22.00 Uhr

Wo: Johannessaal Klosterkirche St. Luzen, 72379 Hechingen-Stetten

Thema: Lebkuchen – ein traditionsreiches Gebäck mit tiefen Wurzeln in der europäischen Backkultur – steht im Mittelpunkt dieses praxisnahen Workshops. Im theoretischen Teil stellt Bioland-Imker Dr. Marc-Wilhelm Kohfink die Geschichte und Vielfalt von Lebkuchensorten und deren regionale Besonderheiten sowie die Herausforderungen der Herstellung vor. Im anschließenden praktischen Teil wird gemeinsam Lebkuchen gebacken und verkostet. Dabei werden verschiedene Rezepturen ausprobiert - Schnittlebkuchen sowie geformte Lebkuchen, die etwas aufwendiger herzustellen sind. Der Kurs richtet sich an alle Backinteressierten, Imker*innen und Direktvermarkter*innen, die ihr Angebot um vorweihnachtliche Köstlichkeiten erweitern wollen.

Referierende: Dr. Marc-Wilhelm Kohfink, Bioland-Imker und Lebkuchen-Experte, Wolfgang Markowis, Bioland-Imker

Kosten: Für die Teilnahme am Seminar wird keine Teilnahmegebühr erhoben, denn das Seminar wird gefördert im Rahmen der Förderung von Wissenstransfer- und Informationsmaßnahmen im Ökologischen Landbau durch das Land Baden-Württemberg.

Veranstalter: Bioland e.V. Baden-Württemberg, Schelztorstr. 49, 73728 Esslingen gemeinsam mit dem Imkerverein Hechingen

Habt ihr inhaltliche Fragen zur Veranstaltung? Dann wendet euch gerne an



Bioland-Bildungsteam
T.: +49 711 550939 77
veranstaltungen-bw@bioland.de

Anmeldung über www.bioland.de/veranstaltungskalender
Für Rückfragen wendet Euch an Tel.: 0711-550939-77
oder E-Mail veranstaltungen-bw@bioland.de



Anmeldung bitte bis spätestens 20. Oktober 2026