

Kurse 2025/2026

Liebe Kursinteressierte, die Kurse für 2026 sind buchbar!

Die Kurse für 2026 finden an der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Triesdorf (91746) statt. Dort steht eine große Schulküche mit mehreren Küchenzeilen zur Verfügung – perfekt, um **gemeinsam glutenfrei zu backen**. Die Küche wird vorab gründlich gereinigt, und typische Utensilien mit möglicher Kontaminationsgefahr – wie Kochlöffel, Backpinsel, Backformen oder Küchenmaschinen – bringe ich selbst mit.

Im Folgenden seht ihr die verschiedenen Kurse. Ein ganz besonderer Kurs im nächsten Jahr ist für mich der „Workshop Kräuterwanderung & Wildkräuterküche“. Gemeinsam mit meinem Sohn, der ebenfalls Kräuterpädagoge ist, findet er in zwei Teilen statt. Natürlich werden auch hier alle Gerichte und Backwaren so zubereitet, dass sie für Zöliakie-Betroffene bestens verträglich sind.

Die Anmeldung erfolgt direkt über Triesdorf – hier seht ihr das Kursangebot:

- **Glutenfreie Osterbäckerei:**
<https://www.triesdorf.de/.../glutenfreie.../register>
- **Brot & Brötchen glutenfrei:**
<https://www.triesdorf.de/.../brot-brotchen.../register>
- **Workshop Kräuterwanderung & Wildkräuterküche:** [Workshop Kräuterwanderung & Wildkräuterküche | Landwirtschaftliche Lehranstalten Triesdorf](https://www.triesdorf.de/.../kraeuterwanderung-wildkraeuter.../register)
- **Glutenfreie Kuchen, Torten & süßes Kleingebäck:**
<https://www.triesdorf.de/.../glutenfreie-kuchen.../register>

Liebe Kursinteressierte, die Kurstermine für 2025 sind buchbar

□

Für alle Kurse gibt es Wartelisten! Sollte ein Kurs ausgebucht sein, schreibe mir gerne eine Mail unter info@rezepte-glutenfrei.de.

Das Kursangebot beinhaltet verschiedene Themengebiete wie nachfolgend ersichtlich:

Grundlagenkurs für Erwachsene in 91567 Herrieden:

Dienstag 26.08.25 Präsenz-Grundlagen-Erklärkurs für Erwachsene
AUSGEBUCHT

Samstag 30.08.25 Präsenz-Grundlagen-Erklärkurs für Erwachsene
AUSGEBUCHT

Samstag 06.09.25 Präsenz-Grundlagen-Erklärkurs für Erwachsene
AUSGEBUCHT

Workshop für Teens (etwa 13 – 18 Jahre) in 91567 Herrieden

Samstag 07.06.25 Hotdogs – Ravioli – Waffeln Workshop für
Teens **AUSGEBUCHT**

Samstag 19.07.25 Burger – Tortellini – Cookies Workshop für
Teens **AUSGEBUCHT**

Samstag 23.08.25 Burger – Tortellini – Cookies Workshop für
Teens **AUSGEBUCHT**

Workshop für Kids (ab etwa 6 Jahre) in 91567 Herrieden

Samstag 22.11.25 Weihnachtsplätzchen-Workshop für Kids
AUSGEBUCHT

Samstag 6.12.25 Weihnachtsplätzchen-Workshop für Kids
AUSGEBUCHT

Samstag 13.12.25 Weihnachtsplätzchen-Workshop für Kids
AUSGEBUCHT

Online-Kurse

Online-Backkurs „**Sauerteig**“ Montag 08.09.2025. Buchbar über die IG Zöliakie Schweiz, auch für Teilnehmer/innen aus Deutschland und Österreich. [HIER](#) sind alle Details notiert.

Online-Backkurs „**Umgang mit Lauge**“ Montag 24.11.2025. Buchbar über die IG Zöliakie Schweiz, auch für Teilnehmer/innen aus Deutschland und Österreich. [HIER](#) sind alle Details notiert.

Online-Kinderbackkurs „**Rentier-Muffins**“ Samstag 29.11.2025.

Buchbar über die IG Zöliakie Schweiz, auch für Teilnehmer/innen aus Deutschland und Österreich. [HIER](#) sind alle Details notiert.

Alle Details zu den Kursen sind unten im Beitrag erläutert.

Buchung: Du möchtest an einem Kurs teilnehmen? Dann schreibe eine E-Mail mit **Kursbezeichnung und Kursdatum, Name, Adresse, Telefonnummer an: info@rezepte-glutenfrei.de.** Bei der Buchung von Präsenzkursen bitte angeben, ob weitere Allergien/Unverträglichkeiten bestehen. Du erhältst die Rückbestätigung **zeitnah** per E-Mail mit allen nötigen und wichtigen Informationen. Bitte beachte: Die Teilnehmerzahl pro Kurs ist begrenzt und so erfolgt die Vergabe der Kursplätze nach Maileingang.

Bezahlung: Der Kursbetrag muss spätestens **vier Wochen** vor Kursbeginn beglichen werden. Wurde der Betrag nicht beglichen, wird der Platz an eine andere Person vergeben. Die Kontodaten stehen in der Rückbestätigungs-Mail mit dabei.

Infos zu allen Kursen:

Die Kurse sind NICHT durch Firmen gesponsert und es sind keine Verkaufsveranstaltungen! Alle Informationen, welche im Kurs weitergeben werden, sind persönliche und positive Erfahrungen von Tanja, wie sich glutenfreie Backwaren am besten herstellen lassen. **Aufgrund der großen Nachfrage können leider keine Kursplätze als Weiterbildungsmaßnahme für Blogger/innen und Ernährungsberater/innen gebucht werden.**

Grundlagenkurs für Erwachsene:

Der beliebte glutenfreie Backkurs findet auch in diesem Jahr wieder statt! Im Kurs werden wesentliche Teigarten ausführlich besprochen und entsprechende Rezepte zubereitet. Der Schwerpunkt ist auf die Hefeteigzubereitung ausgerichtet.

Leicht verständlich werden alle Teige und Backwaren **von Tanja vorgestellt**. So erfolgt die Zubereitung in einer Küche, wobei ausführlich die Zubereitung und Textur der Backwaren, mit vielen Tipps und Tricks, erläutert wird. Gerne können Teilnehmer, nach Wunsch, aktiv am Geschehen mitwirken. Alle Teilnehmer erfahren die richtige und gelingsichere Teigkonsistenz u.a. durch kneten der Teige. In einem ausführlichen Theorieteil werden verschiedene glutenfreie Mehlsorten sowie Binde- und Verdickungsmittel für glutenfreie Teige besprochen.

Alle Backwaren werden gluten- und laktosefrei zubereitet. Es gibt leider keine Garantie, ob weitere Unverträglichkeiten/Allergien berücksichtigt werden können. Die Auswahl der aufgeführten Gerichte und Backwaren ist nicht verbindlich! Gegebenenfalls erfolgt eine leicht veränderte Rezeptauswahl, falls überwiegend Personen mit weiteren Unverträglichkeiten teilnehmen. Eine frisch gebackene Überraschung steht in jedem Kurs parat, lasst euch überraschen!

Im Kurs wird zubereitet: Hefezopf (Hefeteig süß), Pizzaschnecken (Hefeteig herhaft), Zupfkuchen (Mürbeteig), Apfel-Streuselkuchen (Quark-Öl-Teig), Churros (Brandteig).

Termin: Dienstag 26.08.25 ODER Samstag 30.08.25 ODER 06.09.25

Uhrzeit: 10 – etwa 14.30 Uhr

Preis: 89,99 EUR

Veranstaltungsort: Am Weinberg 7, 91567 Herrieden

Zur Info: Im Preis sind alle Zutaten, Rezeptunterlagen und Getränke während des Kurses enthalten. Die fertigen Gerichte und Backwaren werden vor Ort verspeist und Übriggebliebenes darf gerne mit nach Hause genommen werden. **Bitte mitbringen:** Einen Behälter für Kostproben.

Workshop für Teens:

Gemeinsam mit Tanja werden Backwaren und Gerichte, wie oben

notiert, zubereitet. Tanja erklärt Schritt-für-Schritt alle Details und stets mit Rat und Tat zur Seite. Alle Teilnehmer/innen backen und kochen gemeinsam und im Anschluss wird gemeinsam gegessen. Im Workshop werden wichtige und hilfreiche Tipps und Tricks zur Zubereitung vermittelt, sodass die Zubereitung zuhause bestens funktioniert :). Der Kurs ist für Teens zwischen etwa 13 und 18 Jahren bestens geeignet. Eine Erwachsene Person muss während des Kurses pro teilnehmendes Kind nicht anwesend sein, darf aber gerne zum gemeinsamen Essen dazukommen.

Veranstaltungsort: Am Weinberg 7, 91567 Herrieden

Termin: Samstag 07.06.25 ODER Samstag 19.07.25 ODER Samstag 23.08.25

Uhrzeit: 10.00 – etwa 14.00 Uhr

Preis: 79,99 EUR

Zur Info: Im Preis sind alle Zutaten, Rezeptunterlagen und Getränke während des Kurses enthalten.

Workshop für Kids:

In kleinen Gruppen werden himmlische Plätzchenvarianten hergestellt! Es werden verschiedene Teige zubereitet und nach Rezept geformt oder ausgestochen. Teige die eine lange Kühlzeit benötigen, stellt Tanja am Vortag her, sodass mit der Plätzchenbäckerei direkt begonnen werden kann. Tanja steht zudem bei allen Arbeitsschritten mit Rat und Tat zur Seite. Im Anschluss werden die ausgekühlten Plätzchen nach Herzenlust gemeinsam dekoriert. Der Kurs ist für Kinder ab etwa 6 Jahren geeignet.

Veranstaltungsort: Am Weinberg 7, 91567 Herrieden

Termin: Samstag, 22.11.25 ODER 06.12.2024 ODER 13.12.25

Uhrzeit: 10 – etwa 13 Uhr

Preis: 79,99 EUR

WICHTIG: Pro angemeldetes Kind muss eine erwachsene Person am Kurs teilnehmen und bei den verschiedenen Arbeitsschritten mithelfen.

Zur Info: Im Preis sind alle Zutaten, Rezeptunterlagen und Getränke während des Kurses enthalten. Im Kurspreis ist für **jedes Kind eine weihnachtliche Blechdose** enthalten und die Kinder dürfen sich ihre Blechdose mit den frisch gebackenen Köstlichkeiten befüllen, sodass jedes Kind eine tolle Auswahl an weihnachtlichen Leckereien mit nach Hause nehmen darf.

Übernachtungsmöglichkeit: Du hast eine weite Anreise und möchtest deshalb vor Ort übernachten? Diese beiden Einrichtungen sind sehr empfehlenswert und beide Gaststätten bieten glutenfreie Speisen an:

- Gasthof zum goldenen Engel:
<https://www.gasthof-goldener-engel.de/>
- Landgasthof Birkel: <http://www.landgasthof-birkel.de/>

Bei Rückfragen stehe ich gerne zur Verfügung.

Herzlichst

Tanja



