

Brotbacken im Steinofen

Gutes Brot braucht viel Zeit.

Unter fachkundiger Anleitung kneten wir daher am ersten Tag und backen am zweiten - Im traditionellen Steinofen, der dem Brot das ganz besondere Aroma verleiht.



Während der Teig geht, gehen auch wir – mit den Eseln zum Beispiel oder auf einen Gartenrundgang. Natürlich gibt es auch viel Wissenswertes zum Thema Brot und Zeit für interessante Gespräche, Erholung und Entspannung.

Wann: Sa, 22.08.2020; 14:00 bis
So, 23.08.2020; 16:00

Wo: Vereinssitz „Die Lernmanufaktur“: 7572 Deutsch Kaltenbrunn, Weitzler 7

Unkostenbeitrag: € 120.- / Person incl. Übernachtung und Verpflegung
Übernachtung im Zelt oder Matratzenlager.

Information und Anmeldung per mail (info@die-lernmanufaktur.org) bis
spätestens 15.08.2020.