

Wir bauen einen Brotbackofen aus Lehm

Gemeinsam wird ein Brotbackofen aus Lehm hergestellt!

Inhalt

Ein Brotbackofen wird aus Lehm, Sand und Stroh gebaut. Nach einer Trockenpause kann der Ofen zum Backen von Pizza und Brot verwendet werden. Gemeinsam werden im Workshop Geschichte, Aufbau und Funktion des Brotbackofens besprochen, verschiedene Materialproben hergestellt und gemeinsam ein Musterofen gebaut.

Referent: Bernhard Gruber

Kursbeitrag gefördert: € 68,-

Kursbeitrag nicht gefördert: € 136,-

Termin: 03.07.2021

Uhrzeit: 09:00 - 17:30

Kursort: im Garten gegenüber vom Bad Kissingen-Platz 1, 7000 Eisenstadt

[Hier geht's zur Kursanmeldung](#)

Termin: 04.07.2021

Uhrzeit: 09:00 - 17:30

Kursort: Ref. Kirchengasse 16A, 7400 Oberwart

[Hier geht's zur Kursanmeldung](#)

Termin: 19.06.2021

Uhrzeit: 09:00 - 17:30

Kursort: Hauptstraße 70, 7161 St. Andrä am Zicksee

[Hier geht's zur Kursanmeldung](#)

Termin: 20.06.2021

Uhrzeit: 09:00 - 17:30

Kursort: Burgenlandstraße 2, 7301 Deutschkreuz

[Hier geht's zur Kursanmeldung](#)

Anmeldung/Auskunft:

Bernadette Putz

Tel-Nr.: 02682/702-404

E-Mail: bernadette.putz@lk-bgld.at