

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 ungefördert: € 136,-

Termin: Sonntag, 04. Juni 2023

Uhrzeit: 09:00 - 17:30 Uhr

Kursort: Am Waldrand 22, 7563 Königsdorf

[Hier geht's zur Onlineanmeldung!](#)

Anmerkung:

Bitte Gummistiefel, Sonnenschutz, Regenschutz und Handtuch mitnehmen

Anmeldung/Auskunft

Bernadette Putz

Tel-Nr.: 02682/702-404

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

Anmeldung bis spätestens: Fr, 28. April 2023