

Brot-Back-Kurs


Wastlbauer
Bio-Erlebnishof

Jeden 2. Donnerstag 14-18 Uhr



Wie geht's dass er geht? Erlernen Sie von der preisgekrönten Brotbäckerin Romana das alte Bauernrezept für den klassischen Germteig. Ein Produkt das in unserer Region eine lange Tradition hat. Sie können nach Herzenslust die verschiedenen Germteig Variationen (wie Zeltln und Wuchteln) kennen lernen. Viele hilfreiche Tipps helfen Ihnen auch zu Hause, den perfekten Teig zu machen.

ZELTLN / ZEDLN / ZETTLN

Sie waren zu Zeiten unserer Großeltern das tägliche Brot im Innviertel. Egal wie man es schreibt: d`Hauptsach guat sans!



Ideal für Gruppen von 4-8 Personen.
Jul. & Aug.
Jeden 2. Donnerstag 14-18 Uhr
Kursbeitrag: € 65,00

Anmeldung:

Eva Filzmoser
Wastlbauer Erlebnishof
Guggenberg 1, 5163 Palting/Mattsee
+43 (0) 677 611 69 417
eva.filzmoser@wastlbauer.at



Traut Euch nur!