

Traditionelles Brotbacken im Holzbackofen

Kursnummer 26T219210

Beginn Samstag, 09.05.2026, 11:00 - 15:00 Uhr

Dauer 1 Termin(e)

Ort VHS-Biogarten Thurner Hof, Außengelände

Dozent David Meichel

Kursentgelt 14,00 €

In einer Zeit, in der dem Brot meist zahlreiche Zusatzstoffe zugesetzt sind, besinnen wir uns auf das ursprüngliche Bäckerhandwerk und verwenden nur drei Zutaten: Mehl, Wasser und Salz. Wir zeigen, wie aus diesen Zutaten mit ausreichend Zeit Brote mit komplexerem Geschmack, längerer Frischhaltung und oft auch besserer Verträglichkeit gebacken werden können.

Im Kurs backen wir Brote traditionell im Holzbackofen, erklären die Grundlagen beim Brotbacken mit Sauerteig und Hefe und wollen vor allem eins: Die Freude an gutem Brot vermitteln.

Sie erlernen Kompetenzen der ökologischen Nahrungsproduktion, die dem Erhalt der Artenvielfalt für eine nachhaltige Zukunft dienen.

Bitte denken Sie an wetterfeste Kleidung sowie festes Schuhwerk.

Kurstermine

Datum Uhrzeit Ort

09.05.2026 11:00 - 15:00 Uhr VHS-Biogarten Thurner Hof, Außengelände

[zur Kursdetail-Seite](#)

Traditionelles Brotbacken im Holzbackofen

Kursnummer 26T219210

Beginn Samstag, 09.05.2026, 11:00 - 15:00 Uhr

Dauer 1 Termin(e)

Ort VHS-Biogarten Thurner Hof, Außengelände

Dozent David Meichel

Kursentgelt 14,00 €

[zur Kursdetail-Seite](#)