

Traditionelles Brotbacken im Holzbackofen

26T219216

Beginn	Samstag, 25.04.2026, 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.

[zur Kursdetail-Seite](#)

Traditionelles Brotbacken im Holzbackofen

Kursnummer	26T219216
Beginn	Samstag, 25.04.2026, 11:00 - 15:00 Uhr
Dauer	1 Termin(e)
Ort	VHS-Biogarten Thurner Hof, Außengelände
Dozent	David Meichel
Kursentgelt	14,00 €

[zur Kursdetail-Seite](#)