

Traditionelles Brotbacken im Holzbackofen: Backen mit Roggen

Kursnummer 26T219219

Beginn Samstag, 08.08.2026, 11:00 - 15:00 Uhr

Dauer 1 Termin(e)

Ort VHS-Biogarten Thurner Hof, Außengelände

Dozent David Meichel

Kursentgelt 14,00 €

Viele hundert Jahre war Roggen das wichtigste Getreide für die Brotherstellung in Mitteleuropa, bis er Mitte des 20. Jahrhunderts vom Weizen überholt wurde - zu Unrecht, wie wir finden. Denn Roggen überzeugt nicht nur mit seinen gesundheitlichen Vorteilen, sondern auch durch einen besonders intensiven und komplexen Geschmack. In dem Kurs erklären wir die Besonderheiten beim Backen roggenlastiger Brote und Brötchen, geben einen Einblick in die Vielfalt der Roggengebäcke und möchten damit die Begeisterung für den Roggen wieder aufleben lassen. In dem Kurs backen wir traditionell in einem Holzbackofen.

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

Kurstermine

Datum Uhrzeit Ort

08.08.2026 11:00 - 15:00 Uhr VHS-Biogarten Thurner Hof, Außengelände

[zur Kursdetail-Seite](#)