

Rundgang/Führung

Bäckereiführung mit anschließender Brotverkostung



Bäckereiführung mit anschließender Brotverkostung

Ihr lernt ProvinzBrot, unsere 100% Bio-Sauerteig-Backstube in Ehringshausen kennen. Dort erfahrt ihr Wissenswertes über die Herstellung vom Korn zum Brot mit Sauerteig und seht und fühlt einen echten Bäckerofen in Aktion. Danach geht's weiter in den ca. 200m entfernten gemütlichen Gastraum der Familie Kircher. Hier werden unsere 6 Brotsorten gemeinsam mit dem Bäckermeister Thomas Goldbach verkostet. Thomas wird euch so einige Geschichten über unsere Brote, die verwendeten Getreidesorten und unsere verschiedenen Sauerteige erzählen. Wir freuen uns über einen regen Austausch zum Thema Sauerteige, Geschmack, Brotbacken und mehr. Der Treffpunkt ist bei Familie Kircher in Ehringshausen 2-2/Blaufelden. Bitte per eMail anmelden. **Besonderheiten:** Bitte bei Familie Kircher/Waldmann parken, Ehringshausen 2



Datum: **23.10.2026 17:00**

Uhrzeit: **17:00 - 19:00 Uhr**

Ort: **Ehringshausen 6, Blaufelden, Deutschland**

Bio-Musterregion: **Hohenlohe**

Kosten: **18,00 €**

Zielgruppe: **Alle Altersgruppen**

Barrierefrei: -

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

ProvinzBrot

Thomas Goldbach

Tel.:

E-Mail: provinzbrot@gmail.com

Website: <https://provinzbrot.de>

Form der Anmeldung: **E-Mail**

Anmeldefrist: **bis 16.10.2026**

provinzbrot@gmail.com