

*Rundgang/Führung*

## **Biologisches Backen: Was bedeutet bio, regional, pur?**

**Bäckerei Scholderbeck, Carl-Benz-Straße 53 in 73235**

**Weilheim / Teck**



Biologisches Backen: Was bedeutet bio, regional, pur? Bäckerei Scholderbeck, Carl-Benz-Straße 53 in 73235 Weilheim / Teck  
Biologisches Backen für eine enkeltaugliche Zukunft! Seit 30 Jahren eine Herzensangelegenheit in der Bio-Bäckerei und in Zeiten des fortschreitenden Klimawandels wichtiger denn je. Doch was unterscheidet das biologische Backen von der konventionellen Brotherstellung? Was machen wir anders und warum fängt für uns das Backen schon auf dem Acker an? **Besonderheiten:** In unserer Backstube wird Mehl verarbeitet, es kann zu leichten Staubentwicklungen kommen. Wichtig, falls Allergiker oder Asthmatiker unter den Teilnehmern sind. In der Bäckerei arbeiten wir mit Hitze, Lauge und Kälte - darauf weisen wir explizit hin. Die Teilnahme ist auf eigene Gefahr. Wir fotografieren im Laufe der Veranstaltung für unseren Instagram Kanal. Teilnehmer, die nicht fotografiert werden wollen, melden sich bitte beim Fotografen. Der Eingang zur Veranstaltung befindet sich an der Rückseite des Gebäudes, am Radweg an den Streuobstwiesen (Eingang Café am Radweg)



Datum: **17.10.2025 17:30**

Uhrzeit: **17:30 - 19:30 Uhr**

Ort: **Carl-Benz-Straße 53**

Bio-Musterregion: **Biosphärengebiet  
Schwäbische Alb**

Kosten: **18 Euro**

Zielgruppe: **Erwachsene (ab 18 Jahren)**

Barrierefrei: **Ja**

Bio-Zertifizierung:



**Anmeldung** und Kontaktdaten

**Scholderbeck GmbH & Co. KG**

**Frau Bianca Saueremann**

**Tel.: 07023 7486010**

**E-Mail: [Bianca.Saueremann@scholderbeck.de](mailto:Bianca.Saueremann@scholderbeck.de)**

**Website:**

**<https://scholderbeck.de/shop/keine-angst-vor-brot-getreide-und-vollkorn/>**

Form der Anmeldung: **Webseite**

Anmeldefrist: **16.10.2025**

**<https://scholderbeck.de/shop/keine-angst-vor-brot-getreide-und-vollkorn/>**