

Exkursion

Ein Abend mit Bernd Sigel - Brotspezialist, Bio-Pionier & Bäckermeister - Keine Angst vor Brot, Weizen & Vollkorn



Ein Abend mit Bernd Sigel – Brotspezialist, Bio-Pionier & Bäckermeister – Keine Angst vor Brot, Weizen & Vollkorn

Biologisches Backen für eine gesunde und enkeltaugliche Zukunft. Seit über 30 Jahren eine Herzensangelegenheit in unserer Bio-Bäckerei und in Zeiten in denen Allergien immer häufiger auftreten und sich der Klimawandel zunehmend bemerkbar macht, wichtiger denn je. Doch was machen wir anders und warum fängt für uns das Backen schon auf dem Acker an? **Besonderheiten:** Der Eingang zur Veranstaltung befindet sich an der Rückseite des Gebäudes, am Radweg an den Streuobstwiesen (Eingang Café am Radweg). 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 zu Beginn der Veranstaltung 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.



Datum: **16.10.2026 17:30**

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

Ort: **Scholderbeck, Carl-Benz-Str. 53 in
73235 Weilheim an der Teck**

Bio-Musterregion: **Biosphärengebiet
Schwäbische Alb**

Kosten: **25 Euro**

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

Barrierefrei: -

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

Scholderbeck GmbH & Co. KG

Bianca Sauermann

Tel.: 07023 7486010

E-Mail: bianca.sauermann@scholderbeck.de

Website:

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

Form der Anmeldung: **E-Mail**

Anmeldefrist: **14.10.2026**

info@scholderbeck.de