

Sonstiges

Erlebnis Brot, ein Abend voller Duft und Genuss



Erlebnis Brot, ein Abend voller Duft und Genuss

Am „Welttag des Brotes“ laden die Biobackstube Fritze Beck und die Bio-Musterregion Neckar-Odenwald ein zu einem ganz besonderen Genusserlebnis, zum Eintauchen in die faszinierende Welt des Brotbackens. Der Abend beginnt mit dem Abwiegen bester regionaler und biologischer Zutaten für den eigenen Brotteig. Während die Teigmaschine arbeitet, gibt es spannende Einblicke in der Backstube. Anschließend formt jeder seinen eigenen Brotlaib – ganz nach den eigenen Vorstellungen. Während der Teig ruht und aufgeht, werden die weiteren Räume der Bäckerei erkundet, um mehr über die Arbeitsabläufe des Backens zu erfahren. Sobald die Brotlaibe im Ofen sind, beginnt eine Brotverkostung. Die Teilnehmer probieren eine Auswahl des großen Brotsortiments der Biobackstube mit vielfältigen Aromen und Geschmacksrichtungen. Zum Abschluss werden gegen 20 Uhr die frisch gebackenen Brotlaibe aus dem Ofen geholt und jeder darf sein persönliches Meisterwerk mit nach Hause nehmen – ein Stück selbstgemachte Handwerkskunst, das den Abend unvergesslich macht.



Datum: **16.10.2025 17:00**

Uhrzeit: **17:00 - 20:00 Uhr**

Ort: **Friedhofstraße 1, 74743 Seckach-Großeicholzheim, Deutschland**

Bio-Musterregion: **Neckar-Odenwald**

Kosten: -

Zielgruppe: **Alle Altersgruppen**

Barrierefrei: -

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

Fritze-Beck DIE BIOBACKSTUBE
Selma Troißler

Tel.: 06293 / 385

E-Mail: kontakt@fritzebeck.de

Website: <https://www.fritzebeck.de>

Form der Anmeldung: **E-Mail**

Anmeldefrist:

Biomusterregion@neckar-odenwald-kreis.de