

Sonstiges

Erlebnis Brot - Ein Abend voller Duft und Genuss



Erlebnis Brot – Ein Abend voller Duft und Genuss

Die BIOBACKSTUBE Fritze Beck und die Bio-Musterregion Neckar-Odenwald laden ein zu einem ganz besonderen Genusserlebnis, zum Eintauchen in die faszinierende Welt des Brotbackens, in die Atmosphäre der Backstube und des Handwerks. Der Abend beginnt mit dem Abwiegen bester regionaler und biologischer Zutaten für den eigenen Brotteig. Während die Teigmaschine arbeitet gibt es in der Backstube spannende Einblicke die Kunst des Brotbackens. Anschließend wird es kreativ: Jeder formt seinen eigenen Brotlaib – ganz nach den eigenen Vorstellungen. Während der Teig ruht und aufgeht, werden gemeinsam die anderen Räumlichkeiten der Bäckerei erkundet, um mehr über die verschiedenen Arbeitsabläufe und Geheimnisse des Backens zu erfahren. Sobald die Brotlaibe im Ofen sind, beginnt in entspannter Runde 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. **Besonderheiten:** Es wird ein Kostenbeitrag von 7 € pro Person erhoben.



Datum: **10.10.2024 17:00**

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

Ort: **Fritze-Beck Die Biobackstube,
Friedhofstraße 1, 74743 Seckach-
Großeicholzheim, Deutschland**

Bio-Musterregion: **Neckar-Odenwald**

Kosten: -

Zielgruppe: **Alle Altersgruppen**

Barrierefrei: **Ja**

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

Bio-Musterregion Neckar-Odenwald

Ruth Weniger

Tel.:

E-Mail: ruth.weniger@neckar-odenwald-kreis.de

Website:

<https://fritzebeck.de/veranstaltungen>

Form der Anmeldung: **E-Mail**

Anmeldefrist:

Biomusterregion@neckar-odenwald-kreis.de