

Seminar/Kurs

KEINE ANGST VOR BROT, WEIZEN & VOLLKORNBiolgisches Backen: Was bedeutet bio, regional, pur?Ein Abend mit Bernd Sigel - Bäckermeister, Brotspezialist & Bio Pionier



KEINE ANGST VOR BROT, WEIZEN & VOLLKORNBiolgisches Backen: Was bedeutet bio, regional, pur?Ein Abend mit Bernd Sigel - Bäckermeister, Brotspezialist & Bio Pionier Biolgisches 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:** Festes Schuhwerk. Mehlstaub



Datum: **18.10.2024 17:30**

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

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

Bio-Musterregion: **Biosphärengebiet
Schwäbische Alb**

Kosten: **15 Euro pro Person**

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

Barrierefrei: **Ja**

Bio-Zertifizierung:



Anmeldung und Kontaktdaten

Scholderbeck GmbH & Co. KG
Eve Neubold-Sigel und Bianca Sauermann
Tel.: 070237486010
E-Mail: bianca.sauermann@scholderbeck.de
Website: <https://www.scholderbeck.de>

Form der Anmeldung: **Website**
Anmeldefrist: **16. Oktober 2024**
<https://scholderbeck.de/shop/veranstaltungen>