Ländliches Fortbildungs Institut

Oberösterreich

Wir bauen einen Brotbackofen aus Lehm

Ein Brotbackofen wird aus Lehm, Sand und Stroh gebaut. Nach einer Trocknungspause kann der Ofen zum Backen von Pizza und Brot verwendet werden.
Im Workshop werden Geschichte, Aufbau und Funktion des Brotbackofens besprochen, verschiedene Materialproben hergestellt und gemeinsam ein Musterofen gebaut.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	90,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Interessierte
Mitzubringen:	Stiefel + Arbeitskleidung, wetterangepasste Kleidung, Arbeitshandschuhe, Handtuch, ev. Handcreme

Verfügbare Termine

29.05.2024 09:00, Vöcklamarkt

Ort	Vöcklamarkt
Beginn	29.05.2024 09:00
Ende	29.05.2024 17:30
Örtlichkeit	Fam. Gramlinger, Gopprechting 3, 4870 Vöcklamarkt
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3666/1
Trainer:in	Bernhard Gruber
Termin 1	29.05.2024, 09:00 - 11:00 Uhr
Termin 2	29.05.2024, 11:00 - 17:00 Uhr

21.06.2024 09:00, Fischlham

Ort	Fischlham
Beginn	21.06.2024 09:00
Ende	21.06.2024 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Krug, Thalheimerstraße 16, 4652 Fischlham
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3666/2
Trainer:in	Bernhard Gruber
Termin 1	21.06.2024, 09:00 - 11:00 Uhr
Termin 2	21.06.2024, 11:00 - 12:00 Uhr

© 2024 - lfi.at