

Wir bauen einen Brotbackofen aus Lehm

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

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter ooe.lfi.at/corona.

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 80,00 (Teilnehmerbeitrag ohne Förderung)
Fachbereich:	Bauen, Energie, Technik
Zielgruppe:	Interessierte
Mitzubringen:	Stiefel + Arbeitskleidung, wetterangepasste Kleidung, Arbeitshandschuhe, Handtuch, ev. Handcreme

23.04.2022 09:00, St. Georgen/Gusen

Ort	St. Georgen/Gusen
Beginn	23.04.2022 09:00
Ende	23.04.2022 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Derntl, Schörgendorf 5, 4222 St. Georgen/Gusen
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	1267/16
Trainer/in	Bernhard Gruber
Termin 1	23.04.2022, 09:00 - 11:00 Uhr
Termin 2	23.04.2022, 09:00 - 11:00 Uhr
Termin 3	23.04.2022, 11:00 - 17:00 Uhr und 1 mehr

27.05.2022 09:00, Helfenberg

Ort	Helfenberg
Beginn	27.05.2022 09:00
Ende	27.05.2022 17:00
Örtlichkeit	Betrieb Hintenberger, Penning 6, 4184 Helfenberg
Information	Kundenservice, Tel +43 050 6902 1500
Kursnummer	1267/17
Trainer/in	Bernhard Gruber
Termin 1	27.05.2022, 09:00 - 11:00 Uhr
Termin 2	27.05.2022, 09:00 - 11:00 Uhr
Termin 3	27.05.2022, 11:00 - 17:00 Uhr und 1 mehr