
Wir bauen einen Brotbackofen aus Lehm

Praxisseminar

Lehm, Sand und Stroh, das sind die Zutaten aus denen ein Backofen entsteht zum energieautarken Backen von Brot und

Ein Brotbackofen wird aus Lehm, Sand und Stroh gebaut. Nach einer Trocknungspause 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

8 Unterrichtseinheiten

Kursbeitrag: € 85,00

Anmeldung und Info

LFI-Kundenservice, Telefon 050/6902-1500, info@lfi-ooe.at

Kursnummer: 1267