Wir bauen einen Brotbackofen aus Lehm

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

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	9 Einheiten
Kursbeitrag:	130,00 €
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Interessierte
Mitzubringen:	Stiefel + Arbeitskleidung, wetterangepasste Kleidung, Arbeitshandschuhe, Handtuch, ev. Handcreme
Anrechnung:	4 Stunde(n) für Agrarpädagogik

Verfügbare Termine

08.05.2026 09:00, Neustift im Mühlkreis

Ort	Neustift im Mühlkreis
Beginn	08.05.2026 09:00
Ende	08.05.2026 18:00
Örtlichkeit	Betrieb Bogner, Grub 30, 4143 Neustift im Mühlkreis
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3666/5
Trainer:in	Bernhard Gruber
Termin 1	08.05.2026, 09:00 - 11:00 Uhr
Termin 2	08.05.2026, 11:00 - 18:00 Uhr

© 2025 - lfi.at