

## 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

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

### Verfügbare Termine