Wir bauen einen Brotbackofen aus Lehm

Brot backen im eigenen Lehmofen. Unter fachkundiger Anleitung erfahren Sie, wie Lehm als nachhaltiger Baustoff eingesetzt wird und welche Eigenschaften ihn seit Jahrhunderten unverzichtbar machen. Neben einem Einstieg in die Geschichte und Entwicklung des Holzbackofens werden Materialproben hergestellt, Mischverhältnisse erklärt und die einzelnen Bauschritte anschaulich vorbereitet. Gemeinsam errichten die Teilnehmenden einen funktionsfähigen Ofen aus Lehm, Sand und Stroh. Der fertige Ofen kann nach der Trockenzeit zum Backen von Brot und Pizza genutzt werden. Der Workshop ist ideal für alle, die Handwerk, Nachhaltigkeit und Genuss verbinden möchten.

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

21.05.2027 09:00, Neustift im Mühlkreis

Ort	Neustift im Mühlkreis
Beginn	21.05.2027 09:00
Ende	21.05.2027 18:00
Örtlichkeit	Betrieb Bogner, Grub 30, 4143 Neustift im Mühlkreis
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	3666/6
Trainer:in	Bernhard Gruber
Termin 1	21.05.2027, 09:00 - 11:00 Uhr
Termin 2	21.05.2027, 11:00 - 18:00 Uhr

© 2026 - lfi.at