

Lehmofenbau & Natursauerteig Brot backen am Nussbaum Hof



mit Michael Soller
& Christian Kerber

3 - Tages - Kurs 10 - 12 Oktober 2021

SEMINAR KOSTEN:
(pro Person)

Workshop: 360 €
Verpflegung: 90 €
Unterkunft: 30 € (Camping)
60 € (Bauernhaus)



Anmeldung am Nussbaumhof:

Nora Serve
noraserve@gmx.de
Freising,
Tel.: 0176 / 21186027



Rückfragen zum Kurs bei:

Michael Soller
(Erlebnispädagoge & Bäckermeister)
Inkofen, Tel. 0179- 2326411
michael.soller@googlemail.com

Christian Kerber
(Bergführer & Erlebnispädagoge)
Oberstausen, Tel. 0176-34340362
info@christian-kerber.com



Workshop Inhalte:

Theorie:

- Geologie und
- Entstehungsgeschichte von Lehm
- Planung und Vorgehensweise zum Bau eines Lehmofens
- Unsere Brotkultur - Ökologie und
- Ernährungslehre
- Fachwissen und Hintergründe:
- Natursauerteigbrot
- eigene Brotrezepturen und
- Umsetzungsmöglichkeiten für den Hausgebrauch erarbeiten



Praxis:

- Herstellung von Lehmörtel
- Bau eines Kuppelofens mit Grundplatte und Anbauteilen
- praktische Hinweis & Anwendungstipps
- Ansetzen eines 3-Stufen-Natursauerteiges
- Backen von Natursauerteigbroten im Lehmofen
- Fladengebäcke wie Pizza, Flammbrötchen & Rahmfleckerl backen