Ländliches Fortbildungs Institut

Burgenland

Wir bauen einen Brotbackofen aus Lehm

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

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	150,00 € Kursgebühr nicht gefördert
Fachbereich:	Persönlichkeit & Kreativität
Zielgruppe:	Alle Interessierten Personen

Verfügbare Termine

22.05.2027 09:00,

Beginn	22.05.2027 09:00
Ende	22.05.2027 17:30
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013575
Trainer:in	Bernhard Gruber
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

23.05.2027 09:00,

Beginn	23.05.2027 09:00
Ende	23.05.2027 17:30
Information	Andrea Steiner, Tel 02682/702-420, andrea.steiner@lk-bgld.at
Kursnummer	1-0013576
Trainer:in	Bernhard Gruber
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut Burgenland

© 2026 - lfi.at