

Backerlebnis Möglichkeiten

Zeiten sind ein Vorschlag

Backtag ganzer Tag (alle Schritte)

- 10'00 bis 10'30: Begrüssung und Film in der Burgerstube
- 10'30 bis 11'00: Teig vorbereiten (einnetzen) in der Backstube
- 11'00 bis 12'30: Rundgang durchs Dorf, Besichtigung des Sortengartens Erschmatt, Werdegang vom Samen übers Korn bis zum Mehl
- 12'30 bis 13'30: kleiner Imbiss (Gschwelli mit Beilagen) in der Burgerstube
- 13'30 bis 15'30: Teigverarbeitung in der Backstube
- 15'30 bis 17'00: Backen der Brote im Holzbackofen
Gemeinsames Essen und Trinken (Walliser Zvieri)
- 17'00: Roggenbrote aus dem Ofen nehmen und einpacken
- 17'10: Abschluss

Backtag „mittel“ (kneten und Brote formen)

- 14'00 bis 14'30: Begrüssung und Film in der Burgerstube
- 14'30 bis 16'30: Teigverarbeitung in der Backstube
- 16'30 bis ca. 18'00: Backen der Brote im Holzbackofen
Führung durchs Dorf, ev. durch den Sortengarten
Gemeinsames Essen und Trinken (Menu nach Absprache)
- 18'15 Brote aus dem Ofen nehmen; Abschluss

Backtag „klein“ (nur letzter Schritt)

- 18'30 bis 18'45: Begrüssung in der Burgerstube
- 18'45 bis 20'00: Brote formen in der Backstube
- 20'00 bis 21'30: Backen der Brote im Holzbackofen
Boozu-Gschichte (Sagen)
Gemeinsames Essen und Trinken (Menu nach Absprache)
- 21'45 Brote aus dem Ofen nehmen; Abschluss

Gruppengrösse

- bis 10 Personen: keine Aufteilung nötig, alle können in die Backstube
- 11 bis 20: 2 Gruppen mit Wechsel (Führung Dorf, Sortengarten, Backstube)

Preise / Angebot

folgt für 2012

Immer dabei: ein bis zwei Brote pro Teilnehmer/in

Wir sind offen, um mit Ihnen zusammen ein möglichst gutes Angebot zusammenzustellen; dabei haben Ihre Wünsche und Vorschläge viel Platz.

Auskunft und Anmeldung

Erlebniswelt Roggen Erschmatt (R. Vonmoos) 027 932 15 19, backerlebnis@roggenbrot.ch, www.roggenbrot.ch
Leiterin Backerlebnis, Susanne Steiner, 079 580 81 61, susanne.steiner@bluewin.ch

