



Offerte

Backerlebnis in Erschmatt

Gruppengrösse 16 bis maximal 20 Personen

In Erschmatt, einem kleinen Walliser Bergdorf oberhalb von Leuk, wird heute noch Roggen angepflanzt und Walliser Roggenbrot nach alter Tradition mit Sauerteig gebacken.

Sie sind herzlich willkommen, im alten Backhaus von Erschmatt selber Teig zu kneten und das urtümliche Brot im Holzofen zu backen. Sie lernen auch das Dorf Erschmatt und viel Wissenswertes rund um den Roggen und dessen Vielfalt kennen. Auf Wunsch können Sie sich bei Walliser Speis und Trank stärken

- 13.00 – 13.15 Begrüssung im Burgerhaus in Erschmatt
- 13.15 – 14.30 1. Gruppe: Teig kneten und Brote formen
2. Gruppe: Dorfführung
- 14.30 – 15.30 1. Gruppe: Dorfführung
2. Gruppe: Teig kneten und Brote formen
- 15.30 – 15.45 Brote in den Ofen schieben
- 15.45 – 16.45 Alten Backfilm anschauen, Zeit zur freien Verfügung oder Walliser z`Vieri essen
- ca.16.45 Brote aus dem Ofen nehmen
- 17.00 Brote einpacken, Verabschiedung



Mitbringen:

Beim Kneten kann man schwitzen, es ist warm in der Backstube. Es empfiehlt sich, ein Frottiertuch, ein Ersatz T-Shirt und ev. frische Kleider oder eine Schürze mitzubringen.

Kosten

Preis für eine Gruppe von 16-20 Personen, pro Person Fr. 55.-

mit Walliser z`Vieri zusätzlich Fr.15.- pro Person

Im Preis inbegriffen sind:

Backanleitung, Dorfführung, Backfilm, alkoholfreie Getränke, 1 Brot pro Person

Anreise:

Die Anreise nach Erschmatt wird von den Teilnehmern übernommen

Die Versicherung ist Sache der Teilnehmer.

Marianne Steiner 079 311 51 03 mariannesteiner@bluemail.ch

Verantwortlich für die Administration und Leitung Backerlebnis Erschmatt

<http://leuk.ch/starke-partner/roggen-erschmatt/>

