



Brot, Pizza und mehr... Traditionelles Backen mit dem Holzofen

Termin: 03.06. – 04.06.2022
Beginn: Freitag, 11 Uhr
Ende: Samstag, ca. 16.30 Uhr

Kosten: € 140 inkl. Vollpension
im Zweibettzimmer
EZ-Zuschlag € 13
(nur begrenzt verfügbar)

Referentinnen: Gabi Dölling und
Margit Treffer

Organisation: Martin Schneyder

Bitte mitbringen:

- Schürze
- Behälter für Backerzeugnisse
- Appetit
- Gute Laune

Hinweis:

Der Aufbaukurs findet vom 29. bis 30.
Juli 2022 statt 😊

Gefördert durch BayAgrarWiG

Covid-19: Bitte beachten Sie vor der Anreise das
aktuelle Hygienekonzept auf unserer Webseite.

Alle Seminarprogramme finden Sie auch zum Download
unter: www.seminarhaus-grainau.de.

Anfahrtsbeschreibung zum Seminarhaus Grainau

Mit dem Auto:

Autobahn A95 München Garmisch, von dort B23 nach
Grainau, am Schild "Grainau/ Eibsee/Zugspitze" biegen
Sie links ab, folgen dann der Loischstraße und biegen
nach links in den Unteren Dorfplatz (Richtung Kurver-
waltung) ein. Nehmen Sie nun die zweite Straße links,
nach 100 m auf der rechten Seite finden Sie das Semi-
narhaus Grainau. Die zweite Hofeinfahrt führt direkt zu
unserer Villa Wetterstein. Folgen Sie auch der Beschil-
derung "Jungbauernschule".

Mit der Bahn:

Vom Bahnhof Garmisch-Partenkirchen nehmen
Sie den Eibseebus nach Grainau/Haltestelle
"Unterer Dorfplatz" (Fahrzeit ca. 30 min).
Von dort Richtung Kapelle und die nächste links
in die Alpstizstraße abbiegen. (Gehzeit 2min).

Oder Sie nehmen von Garmisch-Partenkirchen die
Zugspitzbahn und steigen am Zugspitzbahnhof
Grainau aus.

Nun links die
Waxensteinstraße
Entlang und rechts
in die Alpstiz-
straße einbiegen
(Gehzeit ca. 7 min).



Anschrift

Seminarhaus Grainau Jungbauernschule e.V.
Alpstizstr. 6, 82491 Grainau
Tel. 08821/9669760
Fax 08821/8443



Brot, Pizza und mehr...

Traditionelles Backen mit dem Holzofen
03.06. – 04.06.2022



Anmeldeformular

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Veranstaltung
„Brot, Pizza und mehr...“ vom 03.06. – 04.06.2022 an:

Name

Vorname

Geburtsdatum

Straße

PLZ, Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Anmeldeschluss: 23. Mai 2022

Bei zu geringer Teilnehmerzahl behalten wir uns eine Absage bis etwa 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn vor.

Seminarpreis: € 140 inklusive Vollpension im Zweibettzimmer

- Ich möchte ein EZ (Zuschlag € 13/Nacht - nur nach Verfügbarkeit).
- Fotos von mir, die während des Seminars entstanden sind, dürfen in den Print- und Onlinemedien des Seminarhaus Grainau veröffentlicht werden.
- Ich werde die Seminargebühr nach Erhalt der Rechnung überweisen.
- Ich willige ein, dass meine Kontaktdaten zum Zwecke von Bildung von Fahrgemeinschaften an andere Seminarteilnehmer*innen übermittelt werden.

Ich erkläre hiermit die nach § 3a des EKD-Datenschutzgesetzes erforderliche Einwilligung zur Verarbeitung meiner personenbezogenen Daten durch das Seminarhaus Grainau ausschließlich für die Organisation und Durchführung der Veranstaltung sowie für eigene Veranstaltungshinweise. Ich kann diese Einwilligung jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen. Mit meiner Unterschrift erkenne ich die allgemeinen Geschäfts- und Datenschutzbestimmungen an (siehe www.jungbauernschule.de).

Ort, Datum

Unterschrift

Brot, Pizza & mehr ...

Traditionelles Backen mit dem Holzofen

Sie wollten schon immer Ihr eigenes Brot backen, mit der Familie und Freunden im Sommer Pizza oder im Winter einen köstlichen Flammkuchen in gemütlicher Runde am Holzofen genießen?

Oder möchten Sie Besuchergruppen auf Ihrem Betrieb mit Spezialitäten aus dem Ofen überraschen?

Dieses Wochenende bietet Ihnen die Möglichkeit, verschiedene Rezepte und den Umgang mit dem Holzofen auszuprobieren. Wir backen zusammen Pizza, Brot & mehr, herzhaft und süß, mit Sauerteig, Roggen-, Weizen- und Dinkelmehl.

Gebacken wird mit dem Holzbackofen unseres Backhauses, aber auch mit einem kleinen mobilen Holzbackofen.

Der genaue Programmablauf wird zu Beginn des Seminars abgesprochen.

