

Traditionelles Schmalzgebäck backen

Köstlichkeiten im Herbst

Termin: 14.10. – 15.10.2023
 Beginn: Samstag, 11 Uhr
 Ende: Sonntag, ca. 16.30 Uhr

Kosten: € 150 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

Gefördert durch: StMELF Bayern

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 Loisachstraße und biegen nach links in den Unteren Dorfplatz (Richtung Kurverwaltung) ein. Nehmen Sie nun die zweite Straße links, nach 100 m auf der rechten Seite finden Sie das Seminarhaus Grainau. Die zweite Hofeinfahrt führt direkt zu unserer Villa Wetterstein. Folgen Sie auch der Beschilderung "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 Alpstizstraße einbiegen (Gehzeit ca. 7 min).



SEMINARHAUS
 Grainau

Anschrift

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



Traditionelles Schmalzgebäck backen

Köstlichkeiten im Herbst



14.10. – 15.10.2023

Anmeldeformular

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Veranstaltung
„Schmalzgebäck backen“ vom 14.10. – 15.10.2023 an:

Name

Vorname

Geburtsdatum

Straße

PLZ, Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Anmeldeschluss: 3. Oktober 2023

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

Seminarpreis: € 150 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

Traditionelles Schmalzgebäck backen

Köstlichkeiten im Herbst

Jetzt im Herbst wird in Bayern wieder traditionell Schmalzgebäck gemacht: Schmalznudeln, Auszogne und Kirchweihnudeln schätzt und kennt jeder. Aber es gibt noch viele andere Arten von Schmalzgebäck. An diesem Wochenende backen wir Schuxen, Hasenöhrl, Topfenstriezel etc. und zeigen Ihnen, wie Sie diese altbewährten und heißgeliebten Köstlichkeiten selbst herstellen können.

Der genaue Programmablauf wird zu Beginn des Seminars abgesprochen.

