



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

Termin: 07.06. – 08.06.2024
Beginn: Freitag, 11 Uhr
Ende: Samstag, ca. 16.30 Uhr

Kosten: € 180 inkl. Vollpension im Zweibettzimmer
EZ-Zuschlag € 18 (nur auf Anfrage und 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 der Bahn:

Vom Bahnhof Garmisch-Partenkirchen nehmen Sie den Eibsee Bus bis zur Haltestelle „Grainau, Dorfplatz Untergrainau“ (Fahrzeit ca. 30 min, Fahrplan unter www.eibseebus.de). Von dort der Straße Richtung Kapelle folgen und die nächste links in die Alpstizstraße abbiegen (Gehzeit ca. 5 min).

Oder Sie nehmen ab Bahnhof Garmisch-Partenkirchen die Zugspitzbahn und steigen am „Grainau Zugspitzbahnhof“ aus (Fahrzeit 15 min, Fahrplan unter www.zugspitze.de/oefnungszeiten). Nun links die Waxensteinstraße ortseinerwärts gehen und rechts in die Alpstizstraße einbiegen (Gehzeit ca. 7 min).

Mit dem Auto:

Autobahn A95 München-Garmisch. Ab Autobahnende B23 nach Grainau, am Schild „Grainau/ Eibsee/Zugspitze“ links abbiegen und der Loisachstraße folgen. Am Unteren Dorfplatz links abbiegen (Richtung Kurverwaltung) und die zweite Straße links in die Alpstizstraße einbiegen. Nach 100m auf der rechten Seite finden Sie das Seminarhaus Grainau. Folgen Sie auch der Beschilderung „Jungbauernschule“.



SEMINARHAUS
Grainau

Anschrift

Seminarhaus Grainau

Jungbauern-, Jungbäuerinnenschule e.V.
Alpstizstraße 6 | Tel. 08821/ 966 976 0
82491 Grainau | Fax 08821/ 966 976 29
info@seminarhaus-grainau.de
www.seminarhaus-grainau.de



Brot, Pizza und mehr...

Traditionelles Backen mit dem Holzofen

07.06. – 08.06.2024

Bitte an Interessierte weitergeben



Anmeldeformular

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Veranstaltung
„Brot, Pizza und mehr...“ vom 07.06. – 08.06.2024 an:

Name

Vorname

Geburtsdatum

Straße

PLZ, Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Anmeldeschluss: 27. Mai 2024

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

Seminarpreis: € 180 inklusive Vollpension im Zweibettzimmer

- Ich möchte ein EZ (Zuschlag € 18/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, herzlich 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.

