



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

Termin: 27.06.-28.06.2025
Beginn: Freitag, 11 Uhr
Ende: Samstag, ca. 16.30 Uhr

Kosten: € 190 pro Person
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 Alpspitzstraße 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/oeffnungszeiten). Nun links die Waxensteinstraße ortseinerwärts gehen und rechts in die Alpspitzstraße 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 Alpspitzstraße einbiegen. Nach 100m auf der rechten Seite finden Sie das Seminarhaus Grainau. Folgen Sie auch der Beschilderung „Seminarhaus Grainau“.



Anschrift

Seminarhaus Grainau

Alpspitzstraße 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

27.06. - 28.06.2025



Anmeldeformular

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Veranstaltung
„Brot, Pizza und mehr...“ vom 27.06. – 28.06.2025 an:

Name

Vorname

Geburtsdatum

Straße

PLZ, Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Anmeldeschluss: 17. Juni 2025

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

Seminarpreis: € 190 p.P. inkl. 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.

