



Traditionelles Schmalzgebäck backen

Köstlichkeiten im Herbst

Termin: 24.10. – 25.10.2025
Beginn: Freitag, 11 Uhr
Ende: Samstag, ca. 16.30 Uhr

Kosten: € 190 inkl. Vollpension im Zweibettzimmer
EZ-Zuschlag € 18 (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

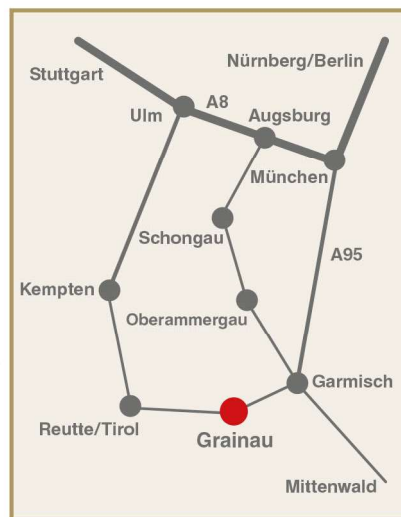
Mit der Bahn:

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



Traditionelles Schmalzgebäck backen

Köstlichkeiten im Herbst



24.10. – 25.10.2025

Anmeldeformular

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Veranstaltung
„Schmalzgebäck backen“ vom 24.10. – 25.10.2025 an:

Name

Vorname

Geburtsdatum

Straße

PLZ, Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Anmeldeschluss: 13. Oktober 2025

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

Seminarpreis: € 190 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

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, Hasenöhr, Topfenstriezel etc. und zeigen Ihnen, wie Sie diese altbewährten und heißgeliebten Köstlichkeiten selbst herstellen können.

Der genaue Programmablauf wird zu Beginn des Seminars abgesprochen.

