



**Brot backen im Holzofen für Gruppen (2.5 Stunden)**  
**Emmerstube**

Erlebnisangebot für Vereine, Familien und andere Gruppen zum Mitarbeiten beim Röllen und Mahlen mit steinzeitlicher und römischer Technik, beim Teigneten, Brot formen und backen im Holzofen in der Emmerstube.

Einblicke ins alte Handwerk, in die Brotkultur früherer Zeiten und Informationen über ursprüngliche Getreidesorten runden das Programm ab.

Alle Anwesenden formen und backen das eigene Brot aus den alten Getreidesorten Einkorn, Emmer und Dinkel und geniessen den Hochstammapfelsaft aus alten Apfelsorten der Region.

Die Emmerstube ist rollstuhlgängig und kinderfreundlich.

Auf Anfrage kann ein Apéro angeboten werden.

Nach der Anmeldung erfolgt eine Absprache über den Ablauf.

**Anmeldungen für das Programm vom Korn zum Brot nehmen entgegen:**

- Robert Obrist, Werkstatt Schenkenbergertal, Postfach, 5107 Schinznach-Dorf, Tel. 062 865 72 21 oder [info@schenkenbergertal.ch](mailto:info@schenkenbergertal.ch).
- Claudia Keusch Tel. 056 443 17 77 und 077 421 52 25

**Anmeldung**

Name .....

Adresse .....

Telefon .....

E-Mail .....

Termin .....

Anzahl Teilnehmende (Mindestzahl 12) .....

Davon Kinder .....

Bemerkung .....

.....

**Preise**

Erwachsene	Fr. 14.-
Kinder	Fr. 10.-
Erwachsene mit Apéro	Fr. 22.- bis Fr. 27.-
Kinder mit Apéro	Fr. 11.- bis Fr. 13.-

Ort/Datum

Unterschrift