

Brotbacken im historischen Ambiente



Zusammen mit der Bio-Bäckerei Wahlich aus Saaldorf-Surheim und Franz Huber vom Rupertiwinkler Bauernhofmuseum in Hof bei Kirchanschöring fand, organisiert von der Tourist-Info Waginger See, am 06. August ein Workshop zum Bio-Brotbacken im historischen Ambiente statt.

Den zahlreichen Teilnehmern wurde viel Wissenswertes rund ums Brot sowie den Laufener Landweizen vermittelt, das Brot anschließend im altem Backhaus gebacken und die Gäste konnten in der Zwischenzeit bei einer Führung das Bauernhofmuseum und die Anlage erkunden.

*Text und Fotos:
TI Waging, Eva Steinberger*