



Slow Food® Burgenland

Vollkorn & Dinkel - Backworkshop

OSTERPINZEN & BRAUCHTUMSGEBÄCK



SAMSTAG, 6. APRIL 2019

mit Bäckermeister Clemens Waldherr

Beginn: 15.00 Uhr

Waldherr – Der VollkornBioBäcker

Kleinhöfleiner Hauptstraße 39, 7000 Eisenstadt

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

OSTERPINZEN-BACKEN ist nicht nur kinderleicht, sondern auch eine nette Einstimmung auf das bevorstehende Osterfest! Beim **Slow Food Burgenland Backworkshop** zeigt Vollkorn-Bio-Bäcker Clemens Waldherr in **ca. 2,5 Std.** die handwerkliche Zubereitung von Osterpinzen und Briochegebäck und verrät beim gemeinsamen Teig-Wuzeln Tipps und Tricks zum Gelingen von besonders köstlichem Ostergebäck.

Die TeilnehmerInnen erfahren darüber hinaus **Wissenswertes** über **traditionelles Bäckerhandwerk** und die **Vorzüge von Vollkorn und Dinkel**: Aufgrund seines guten Geschmacks und seiner vielseitigen Verwendbarkeit erfreut sich das Ur-Getreide wieder großer Beliebtheit und wird häufig auch von Menschen gut vertragen, die mit Weizen Probleme haben.

Bei einer **gemütlichen Jause** mit den selbstgebackenen Köstlichkeiten lassen wir den Workshop gemütlich ausklingen!

Workshop-Beitrag (inkl. süße Osterjause)

49,00 Euro pro Person | Slow Food Mitglieder: 40,00 Euro /

für Kinder gratis (*ab 6 Jahren und nur in Begleitung von Erwachsenen*)

Mit dem Erlös wird das Projekt „10.000 Gärten für Afrika“ von Slow Food International unterstützt!

Ort: Vollkorn-Bio-Bäckerei Waldherr, Hauptstraße 39, A-7000 Kleinhöflein

www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

Anmeldung bis 29. März 2019

Slow Food Burgenland Tel: 0650 812 2384 – e-mail: slowfoodburgenland@chello.at

Achtung: Begrenzte Teilnehmerzahl – max. 20 Personen!

www.slowfoodburgenland.at