

Einladung

Dienstag, 04.08. 2026 von 09.00 – 13.00 Uhr in Kirchanschöring:

Brotbacken im Bauernhofmuseum Kirchanschöring

Zusammen mit der Bio-Bäckerei Wahlich aus Saaldorf-Surheim und Franz Huber vom Rupertiwinkler Bauernhofmuseum in Hof bei Kirchanschöring findet am **4. August** ein Workshop zum Bio-Brotbacken im historischen Ambiente statt. Wie aus frisch gemahlenem Mehl ein lecker duftendes Brot wird, zeigt uns Bio-Bäckermeister Michael Wahlich. Er ist Kooperationspartner der Ökomodellregion Waginger See und unterstützt Franz Huber bei den Vorführungen im Bauernhausmuseum:

- gänzlich ohne Hilfs- und Zusatzstoffe,
- nur aus Bio-Laufener Landweizen und Bioroggen-vollkornmehl aus der Region,
- Wasser,
- Steinsalz & Natursauerteig

hat er den **Brotteig in traditioneller Handwerksmanier** angesetzt. Rund um den großen Tisch warten die Teilnehmer darauf, den von Bäckermeister Wahlich mitgebrachten klebrig-klumpigen Teig auf dem ausgestreuten Mehl kräftig durchzukneten und dann in die Gärkörbe zu legen.

Während das Brot im alten Backhaus gebacken wird, erfahren Sie bei einem Rundgang durchs Bauernhausmuseum viele Details, wie überlebenswichtig der Getreideanbau und wie mühsam und karg das bäuerliche Leben früher war.

Die Veranstaltung ist Teil des EUREGIO-Projektes „Klimafreundlich im Alltag“ –gefördert durch INTERREG Bayern-Österreich.

Anmeldung: Bis 12 Uhr am Vortag bei der Tourist-Info Waginger See; Tel.: 08681 - 313 oder info@waginger-see.de

Kosten: 12 €pro Person

Ort: Rupertiwinkler Bauernhofmuseum, Hof 1, 83417 Kirchanschöring

Die Veranstaltung ist Teil des Programms „Bio-Erlebnisse 2026“ von Tourist-Info Waginger See und Ökomodellregion Waginger See - Rupertiwinkel. Bitte beachten Sie unsere weiteren Termine auf den Webseiten unter <https://oekomodellregionen.bayern/waginger-see-rupertiwinkel/termine> oder <https://www.waginger-see.de/info/veranstaltungen/bios-erleben-veranstaltungen>.