

Mühlenerlebnis mit Brot backen für Erwachsene

Backen entspannt und bringt Abstand zum hektischen Alltag. Ein wohlschmeckendes Erfolgserlebnis ist garantiert. Bringen Sie gute Laune mit und genießen Sie in Geselligkeit Brot und Wein.

Der Teig wird mit Kraft der Hände geknetet. Während der Teig ruht erleben die Gäste eine Mühlenführung. Während die Laibe backen verkosten die Hobbybäcker/innen Feuerflecken aus dem Brotteig und 3 Weinproben oder Traubensaft. Jeder darf sein Brot mit nach Hause nehmen (sowie gute Ratschläge, Rezepte, Sauerteig

Dauer: 3 Stunden

Kosten: € 18,00 pro Person

Gruppen ab 8 Personen zu jedem gewünschten Termin

Für einzelne interessierte Erwachsene an jedem monatsletzten Samstag 10:00 - 13:00 Uhr

Anmeldung notwendig: 0650/3100590



Brot backen – für Erwachsene

Wo: Retzer Windmühle

Kosten: € 18,00 pro Person

Anmeldung: Gruppen ab 8 Personen 0650/31 00 590 Hermi Schuch



Holzbackofen bei der Retzer Windmühle - neu gebaut, aber nach alter Art

Das Brot kann nun wie in historischen Zeiten mit Hilfe aller 4 Elemente gebacken werden: Feuer, Wasser, Luft und Erde und dazwischen die Mühle, mit der die Frucht der Erde gemahlen wurde und wird. Mitglieder des Mühlenteams zeigen an Ort und Stelle die Handhabung des Ofens. Zuerst wird Feuer gemacht, nach Erreichen der Backtemperatur wird die Glut ausgeräumt und das Brot mit der in den Steinen gespeicherten Hitze gebacken.

Der Teig wird mit Kraft der Hände von den Gästen in der urigen Mühlenbackstube selbst geknetet. Während der Teig ruht gibt es eine Mühlenführung, wenn die Brotlaibe „eingeschossen“ sind und backen, verkosten die Hobbybäcker/innen Feuerflecken aus dem Brotteig und Weinproben oder Traubensaft. Jede/r darf sein Brot mit nach Hause nehmen (sowie gute Ratschläge, Rezepte, Sauerteig)

Backen entspannt, bringt Abstand zum hektischen Alltag und passt genau zum historischen Spruch der Retzer „Alles mit der Zeit“ – heute ergänzt mit dem Slogan „Genussvolle Gelassenheit“.