

Brot im Reinacher Holzofen backen

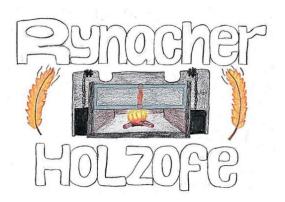
Nach der Sommerpause freuen wir uns auf euch beim Reinacher Holzofen. Wir sind gespannt welche Spezialitäten und ganz einfachen Teige den Weg zu uns in die Backstube finden. Lade deine Freunde ein, auch Backanfängerinnen sind herzlich willkommen. Bringt euren Brotteig in die Backstube und faltet da die Brotlaibe. Wir lassen dann die Brote in der warmen Backstube aufgehen und geniessen die Zeit gemeinsam an der Cüpli-, Bier- oder Kaffibar.

Sobald die Hefe ihre Arbeit erledigt hat, und der Ofen die richtige Temperatur hat, schiesst unser Feuermeister Chrigel die Brote in den historischen Holzbackofen ein.

Bitte meldet euch an: isabelle.visentin@outlook.com 079 695 40 09

Wer wir sind

Wir engagieren uns für die alte Dorftradition des gemeinsamen Backens im alten Holzofen des Reinacher Heimatmuseums. Ein Treffpunkt für alle aus Reinach und Umgebung. Chrigel Isler feuert den Ofen an, während Isabelle Visentin und Nathalie Meyer die Bäckerinnen und Bäcker bewirten.



Seit 2021 haben wir fünfzehn Mal für Gäste aus Reinach und Umgebung angefeuert und gemeinsam gebacken - jedes Mal ein unkomplizierter und fröhlicher Anlass.

Gerne beraten wir euch über Teigrezepte oder weitere Fragen. Der Anlass ist gratis und freuen uns über einen Beitrag für die Konsumation.

Leadelle Viseu Lei Chrisel Isler Washalie Meyer

Herzlich und bis bald grüssen euch

Unser nächster Anlass:

Samstag, 28. Oktober 23