

Lehmofenbau: Brot- und Pizzaofen

Samstag, 26.05.2012

Ziel dieses Kurses ist es, dass jeder nach dem Kurs in der Lage ist selbständig einen Lehmofen in seinem Garten zu bauen.

Dieser Kurs richtet sich an alle, die fasziniert sind von Feuer, Ofen, Backen und am Baustoff Lehm.

Lehmöfen haben eine jahrtausend alte Tradition. Diese Tradition des Lehmofenbaus und damit das backen von Brot, Pizza,... wollen wir pflegen. Ein Brot oder eine Pizza gebacken in einem Lehmofen hat etwas individuelles, faszinierendes besonders wenn es aus dem selbstgebauten Ofen kommt. Mit natürlichen Materialien Lehm, Steine, Weidenruten bauen wir einen Lehmofen.

Bitte entsprechende Arbeitskleidung mitbringen

Lehmofenbau

Datum: Sa. 26.05.2012

Kursleitung: Christian Büchel

Ort: LanaTherm Naturbaustoffe, Widdermoos, CH-9466 Sennwald

Kurskosten: CHF 200.00 inbegriffen sind: Mittagessen, Pausenverpflegung,

Anmeldung Lehmofen Workshop:

Firma:

Vorname/Name:

Anschrift:

Tel.:

Fax.:

E-mail:

LanaTherm Naturbaustoffe, Widdermoos, CH-9466 Sennwald, Tel. 081 740 44 30, Fax 081 740 44 31
E-mail: info@lanatherm.ch www.lanatherm.ch