

Versuch # 17

02
05
18



Kultur im Labor Versuch # 17

Mittwoch, 2. Mai 2018
Beginn 19.00 Uhr

„Backen mit Leidenschaft!“

Wenn wir Getreide züchten, denken wir immer auch an die weiteren Verarbeitungsprozesse: Wir züchten bis hin zum Brot und sind gleichzeitig leidenschaftliche Bäcker. Kneten, riechen, schmecken, backen - wir begleiten den Brotteig über die verschiedenen Stadien und erleben ihn mit allen Sinnen!

Sie erfahren Tipps & Tricks zum Backen mit Sauerteig und wertvolle Hintergrundinfos zu den verschiedenen Backführungen und deren Einfluss auf die Teigfermentation. Im Anschluss verkosten wir das frisch gebackene Brot.

Wir freuen uns auf einen genussvollen Abend!

Eintritt frei, keine Anmeldung, Kollekte

gzpk Kalender VORSCHAU

Mi 6. Juni 2018, Kultur im Labor # 18

Nachhaltiges Wirtschaften

Mi 6. Juni 2018, 14 - 16h

Bio-Körnerleguminosentag

Sa 30. Juni 2018, 10 - 16h

Tag der offenen Zuchtgärten

Sie erreichen uns mit der S7: von Zürich und Rapperswil alle 30 Min. bis Feldbach. Ca. 5 Min. zu Fuss die Bahnhofstrasse hinab und am Kreisel die Seestrasse überqueren. Nach etwa 50 M Richtung Rapperswil rechts in den Hof einbiegen.