

Ebenrain Kurse

9.112 Backen mit UrDinkel

Sie lernen die typischen Eigenheiten des UrDinkels kennen. Unter anderem weihen wir Sie in das Geheimnis des Brühstücks ein, die Basis eines jeden UrDinkel-Hefeteigs.

Ernährung und Kochkurse - Programm Sommer 2026

Inhalt	Sie backen schon länger mit UrDinkel, sind aber mit den Resultaten beim Brot oder Zopf nicht zufrieden. Oder Sie möchten vermehrt mit UrDinkel backen, getrauen sich aber nicht so recht. Dann sind Sie in unserem UrDinkel-Backkurs genau richtig. Hier lernen Sie die typischen Eigenheiten des UrDinkels kennen. Wir werden vorwiegend Brot- und Zopfsteige zubereiten und verarbeiten. Dabei erfahren Sie sämtliche Tricks und Kniffe, damit Ihre Gebäcke in Zukunft gelingen.
Leitung	Maya Mohler, Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung
Referenten	
Kursort	Ebenrain, Gebäude Nr. 5, Kursküche
Datum/Zeit	Mittwoch, 9. September 2026 13.30 - 17.45 Uhr
Anmeldung	bis spätestens 12. August 2026 an: Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung Ebenrainweg 27, 4450 Sissach T 061 552 21 21 oder Online-Anmeldung an den Ebenrain.
Kosten	Fr. 95.-- inkl. Material und Dokumentation
Bemerkung	