

Leckeres Erlebnis: Brotbacken im Lehmofen in Kücknitz

Erlebe am 27. August 2024 in Lübeck das Brotbacken im Lehmofen! Workshop mit frischen Kräutern im Naturgarten. Jetzt anmelden!

Im Lübecker Stadtteil Kücknitz gibt es eine tolle Gelegenheit für alle Hobbybäcker und Brotliebhaber: Am 27. August 2024 findet ein Brotback-Workshop im Lehmofen statt, organisiert vom Landschaftspflegeverein Dummersdorfer Ufer e.V. Hier können Teilnehmer ihr eigenes Brot kreieren und dabei mehr über die Kunst des Brotbackens lernen. Der Workshop wird von 17:00 bis 19:00 Uhr in der Naturschutzstation im Resebergweg 11 durchgeführt.

Die Kosten für die Teilnahme betragen lediglich 15,00 Euro pro Person. Um an diesem besonderen Erlebnis teilzunehmen, ist eine Anmeldung erforderlich. Interessierte können sich telefonisch unter 0451-301705 oder per E-Mail an sekretariat@dummersdorfer-ufer.de anmelden.

Brot kreieren mit frischen Kräutern

Was macht das Brotbacken in einem Lehmofen so besonders? Der Lehmofen sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung, was das Brot besonders lecker und knusprig macht. Die Teilnehmer des Workshops haben die Möglichkeit, aus verschiedenen Brotteigen ihre eigenen Laibe zu formen. Dabei kommen frische Kräuter aus dem Heilkräutergarten des Vereins zum Einsatz, die nicht nur für einen außergewöhnlichen Geschmack sorgen, sondern auch viele gesundheitliche Vorteile bieten. Von der

Wirkung der Kräuter bis hin zu interessanten Knettechniken gibt es während des Kurses viel Wissenswertes zu erfahren.

Der Workshop bietet nicht nur die Gelegenheit, ein köstliches Brot selbst zu backen, sondern auch, in geselliger Runde neue Fertigkeiten zu erlernen und sich über die Bedeutung von regionalen Kräutern auszutauschen. Das Ziel des Workshops ist es, ein Bewusstsein für die eigene Ernährung und den Umgang mit natürlichen Zutaten zu schaffen.

Erinnerungen aus der Vergangenheit

Brotbacken hat eine lange Tradition und war in vielen Kulturen ein Gemeinschaftserlebnis. In Zeiten, als jeder Haushalt einen eigenen Ofen hatte, war das Backen von Brot eine alltägliche Aufgabe. Heute ist es eine Kunst, die viele wieder neu entdecken. Die Veranstaltung im Landschaftspflegeverein volles Angebot, das sowohl die praktischen Fähigkeiten als auch die Freude am gemeinsamen Werkeln und Genießen in den Fokus rückt.

Das Event richtet sich an alle Altersgruppen und ist sowohl für Anfänger als auch für erfahrene Bäcker geeignet. Jeder Teilnehmende erhält individuelle Unterstützung und kann ganz nach eigenen Vorstellungen sein Brot gestalten. Es ist auch eine wunderbare Gelegenheit, gemeinsam mit Freunden oder Familie einen kreativen Abend zu verbringen.

Für diejenigen, die durch das Backen im Lehmofen inspiriert sind, bietet der Workshop zudem eine Plattform, um Kenntnisse über nachhaltige Praktiken zu vertiefen. Die Verwendung von frischen, regionalen Zutaten und die Wertschätzung traditioneller Methoden sind zentrale Themen, die auf das Erlebnis des Brotbackens zutreffen.

Wichtige Informationen auf einen Blick

- **Datum:** 27. August 2024

- **Uhrzeit:** 17:00 bis 19:00 Uhr
- **Ort:** Naturschutzstation, Resebergweg 11, Lübeck-Kücknitz
- **Kosten:** 15,00 Euro pro Person
- **Anmeldung:** Telefon 0451-301705 oder E-Mail an sekretariat@dummersdorfer-ufer.de

Der Workshop ist nicht nur eine tolle Möglichkeit, frisches Brot zu backen, sondern fördert auch ein Bewusstsein für gesunde Ernährung und den Umgang mit natürlichen Zutaten. In einer Welt, in der schnelle und verarbeitete Lebensmittel dominieren, ist es wertvoll, sich Zeit zu nehmen, um etwas Eigenes zu schaffen.

Einladung zum kreativen Backvergnügen

Für alle, die Freude an der Zubereitung von Speisen haben oder einfach mal etwas Neues ausprobieren möchten, ist dieser Workshop eine äußerst lohnenswerte Veranstaltung. Es wird nicht nur ein köstliches Brot gebacken, sondern auch eine Erfahrung geteilt, die die Teilnehmer inspirieren und begeistern kann. Wer also neugierig ist und sich für eines der ältesten Handwerke der Menschheit interessiert, sollte sich diesen Termin nicht entgehen lassen.

Die Bedeutung des traditionellen Brotbackens

Das Brotbacken hat eine lange Tradition, die tief in der Kultur vieler Völker verwurzelt ist. Es ist nicht nur ein praktischer Akt, sondern auch ein gesellschaftliches Ereignis, das Gemeinschaft und Teilhabe fördert. In vielen Kulturen wird das Backen von Brot als eine Möglichkeit gesehen, Handwerkskunst und Genuss zu verbinden. Das gemeinsame Erlebnis des Brotbackens, wie es im Workshop des Landschaftspflegevereins Dummersdorfer Ufer e.V. angeboten wird, schafft Erinnerungen und fördert die Wertschätzung für Handarbeit und regionale Produkte.

Zusätzlich hat das traditionelle Brotbacken auch gesundheitliche Vorteile. Im Vergleich zu industriell hergestelltem Brot enthalten handgefertigte Brote oft keine Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe. Die Verwendung frischer, lokal produzierter Zutaten, wie sie im Workshop angeboten werden, kann zur Verbesserung der Ernährungsqualität beitragen. Dazu kommen die positiven Effekte der Kräuter, die nicht nur den Geschmack bereichern, sondern auch gesundheitsfördernde Eigenschaften besitzen.

Workshop-Details und Anmelde-möglichkeiten

Der Workshop, der am 27. August 2024 in der Naturschutzstation im Resebergweg 11 stattfindet, bietet eine einzigartige Gelegenheit, die Kunst des Brotbackens in einem historischen Kontext zu erleben. Die Teilnehmer lernen nicht nur, wie man verschiedene Brotteige zubereitet, sondern erhalten auch Einblick in die Verwendung von Kräutern aus dem Natur- und Heilkräutergarten des Vereins.

Für Interesse an der Teilnahme ist eine Anmeldung erforderlich. Diese kann entweder telefonisch unter 0451-301705 oder per E-Mail an sekretariat@dummersdorfer-ufer.de erfolgen. Die Kosten von 15,00 Euro pro Person decken alle Materialien und eine Kostprobe der frisch gebackenen Brote ab.

Kulturelle und kulinarische Einflüsse

Das Backen im Lehmofen ist nicht nur eine praktische Technik, sondern auch ein Teil des kulinarischen Erbes vieler Kulturen. Der Lehmofen bietet durch seine hohe Temperatur und die gleichmäßige Wärmeverteilung hervorragende Bedingungen für das Brotbacken. In vielen Ländern, insbesondere im Mittelmeerraum und im Nahen Osten, ist das Backen im Lehmofen Tradition und wird oft in Gemeinschaften praktiziert.

Die Verwendung von Kräutern im Brot ist nicht nur ein Ausdruck des lokalen Geschmacks, sondern auch eine Methode, um die gesundheitlichen Vorteile von Pflanzen zu nutzen. Studien zeigen, dass Kräuter wie Rosmarin, Thymian und Basilikum antioxidative Eigenschaften haben, die zur Förderung der Gesundheit beitragen können.

Mit der Rückkehr zu traditionellen Techniken und den Fokus auf lokale Zutaten wird das Interesse an Workshops wie dem des Landschaftspflegevereins Dummersdorfer Ufer e.V. nicht nur als Hobby, sondern auch als Teil einer bewussteren Lebensweise beobachtet.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de