

BIOERLEBNISTAGE

BESICHTIGUNG DER BACKSTUBE DER HOFPFISTEREI

02. September um 18:00 - 02. September um 21:00

München, Oberbayern

Lernen Sie die Münchner Hofpfisterei kennen! Sie erleben die Verarbeitung von Mehl und Schrot aus ökologischem Anbau, von der Natursauerteigbearbeitung über das Kneten und Backen bis zur Auslieferung. Eine Verkostung der vielseitigen, schmackhaften Brotsorten ist vorgesehen.

Bitte unbedingt vorher anmelden: kommunikation@hofpfisterei.de

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, es können max. zwei Personen pro Anmeldung berücksichtigt werden

Für Personen mit Gehbehinderung und Bewegungseinschränkung (Produktion erstreckt sich über mehrere Stockwerke ohne Aufzug!) sowie Kinder unter 12 Jahren ist die Besichtigung leider nicht geeignet.

Betriebsführung

Zusatzinformationen:

Anmeldepflichtig, Kostenfrei

Veranstaltungsort:

Backstube der Hofpfisterei,
Kreittmayrstraße 5
München, 80335

Organisator:

Hofpfisterei
<http://www.hofpfisterei.de>