

BACKSTUBENFÜHRUNG DURCH DIE BIO-VOLLWERT BÄCKEREI WEHR

07. Oktober um 9:00 - 07. Oktober um 11:30

Nürnberg, Mittelfranken

Eine Veranstaltung im Rahmen der RegioPlus-Challenge

Der Herbst ist die Zeit der Vielfalt. Und damit die ideale Gelegenheit, sich mit der regionalen und saisonalen Küche zu beschäftigen. Die Bio-Vollwert Bäckerei Wehr ist ein traditionelles Familienunternehmen, welches in 5. Generation Natursauerteigbrote herstellt. Die Bäckerei in Stöckelsberg besteht seit 1886 und ist seit jeher auf Regionalität und Nachhaltigkeit ausgerichtet. Erhalten Sie neben einer Führung spannende Informationen rund um die traditionelle Backkunst. Zum Abschluss gibt es ein herzhaftes Backstubenvesper. Als besonderes Highlight darf, zum Nachbacken für zu Hause, etwas Sauerteig mitgenommen werden. Eine Veranstaltung der VHS Schwarzachtal mit der Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land, Roth und dem Landratsamt Nürnberger Land. Die Veranstaltung findet im Rahmen der RegioPlus-Challenge der Öko-Modellregion Nürnberg, Nürnberger Land, Roth statt. Von Montag, 5. Oktober 2025, bis Sonntag, 11. Oktober 2026, sind alle Bürgerinnen und Bürger aus der Region aufgerufen, hauptsächlich das zu essen, was höchstens 50 Kilometer vom eigenen Wohnort entfernt produziert wurde - und möglichst Bio-Qualität hat. Mehr zur Challenge und den Aktionen unter www.regiopluschallenge.com und www.oekomodellregionen.bayern/nbg

Genuss, Einblicke, Wissen

Zusatzinformationen:

Anmeldepflichtig

Veranstaltungsort:

Bio-Vollwert-Bäckerei Wehr

Postweg 2a

Nürnberg, 92348

Organisator:

Thomas Wehr

<https://www.vhs-schwarzachtal.de/kurssuche/kurs/Backstubenfuehrung-durch-die-Bio-Vollwert-Baeckerei-Wehr/26-19-3008>