



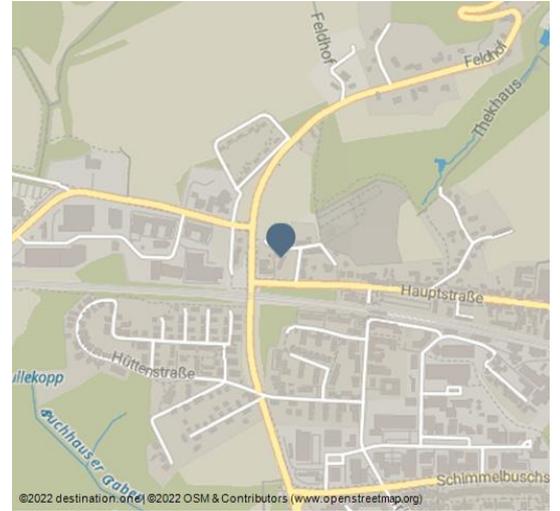
Brotbacken im historischen Backhaus Hochdahl

Gruppen-Angebot/Familien-Angebot

Schlemmer/Genuss



Brot backen im Historischen Backhaus in Erkrath - © Rudolf Becker



Gemeinsam Brot backen im Fachwerkhäuschen von 1838.

Im Historischen Backhaus aus dem Jahr 1838 wurden noch bis in die späten 1940er Jahre für den Familienbedarf Brote gebacken. Seit der Renovierung in den Jahren 1989 und 1990 können Gruppen nach Anmeldung unter Anleitung Brot nach alter Tradition backen. Während des Backens erfahren die Besuchenden mehr zur Geschichte des Brotbackens und des Backhauses. Pro Backvorgang werden mindestens 50 Brote gebacken, die die Gruppe zum Verzehr mit nach Hause nehmen kann.

Landerlebnisse

- Brot backen für Gruppen bis 15 Personen

Der Betrieb ist mit dem Qualitätssiegel TYPISCH neanderland ausgezeichnet.

www.typisch-neanderland.de

Merkmale:

Verpflegung

Halbpension

Ansprechpartner:

Herr Rudolf Becker
Historisches Backhaus Hochdahl
Neanderweg 10
40699 Erkrath

☎ 0049 211 233 856 2

✉ b-ecker@t-online.de

Adresse:

Neanderweg 10
40699 Erkrath - Hochdahl

☎ 0049 211 233 856 2

✉ b-ecker@t-online.de



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/rp6Vd>

Quelle: destination.one

ID: k_6845

Zuletzt geändert am 05.03.2024, 11:01



TYPISCH neanderland Siegel - © Kreis Mettmann