



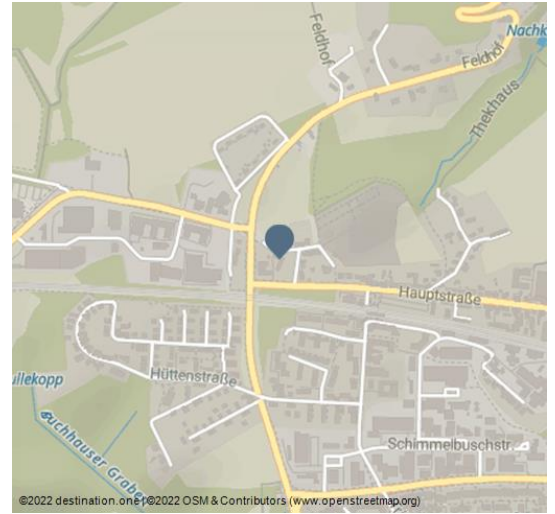
Historisches Backhaus Hochdahl

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 dreht sich alles um das Thema Brot. Das Häuschen befindet sich auf dem Gelände von Hof Schinck. In dem Gebäude aus dem Jahr 1838 wurde – wie früher in den Dörfern üblich – noch bis in die späten 1940er Jahre für den Familienbedarf Brote gebacken und Obst getrocknet. Von 1989 bis 1990 wurde das Backhaus renoviert. Seitdem können Gruppen nach Anmeldung in dem Fachwerkhäuschen unter Anleitung nach alter Tradition Brot backen. So lässt sich das Praktische mit dem Angenehmen verbinden: Gemeinsam backen und geselliges Zusammensein. Während des Backens erfahren die Besucher allerhand zur Geschichte des Brotbackens und des Backhauses. Pro Backvorgang werden mindestens 50 Broten gebacken, welche die Gruppe zum Verzehr mit nach Hause nehmen kann. **Unser Landerlebnis**

Brot backen für Gruppen (bis ca. 15 Personen) nach Vereinbarung

Zeitaufwand: ca. 3 Stunden

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/-1ctd>

Quelle: destination.one

ID: k_6845

Zuletzt geändert am 14.03.2023, 09:36