

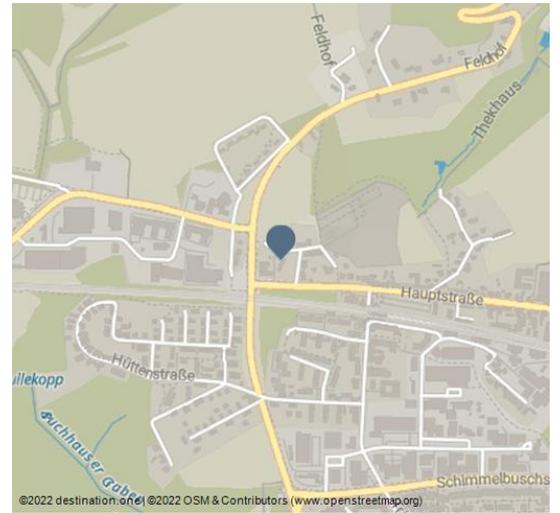


## Historisches Backhaus Hochdahl

(Kunst-) Handwerk



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 Besucher 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.

<https://www.typisch-neanderland.de>

**Preisinformationen:**

auf Nachfrage

**Merkmale:**

**Allgemeine Informationen**

Parkplätze vorhanden, Bushaltestelle vorhanden

**Eignung**

**Ansprechpartner:**

Neanderweg 10  
40699 Erkrath

☎ 0049 211 233 856 2

✉ [b-ecker@t-online.de](mailto:b-ecker@t-online.de)

**Adresse:**

Neanderweg 10  
40699 Erkrath

☎ 0049 211 233 856 2

✉ [b-ecker@t-online.de](mailto:b-ecker@t-online.de)

**Autor:**

Amt für Kultur und Tourismus  
[info@neanderland.de](mailto:info@neanderland.de)

**Organisation:**

Kreis Mettmann  
<https://www.kreis-mettmann.de/Tourismus-das-neanderland>  
[info@neanderland.de](mailto:info@neanderland.de)



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

<https://s.et4.de/-8ctd>



Schlechtwetterangebot, für jedes Wetter, für Gruppen  
**Fremdsprachen**  
Deutsch

Quelle: destination.one  
ID: p\_100160540  
Zuletzt geändert am 05.03.2024, 11:01

**Preisinformationen:**  
auf Nachfrage