



## Backen im «Ofehüsi Diemtigen»

Gastronomie, Kulinarik

Backen im Ofenhüsi

### Was gibt es Besseres als ein frisches Brot aus dem Holzofen?

Jeweils von Oktober bis Mai wird unser Backofen einmal im Monat einen Nachmittag lang von unseren «lfüürer» Ruedi Wenger eingefeuert. Während der Backzeit deines mitgebrachten Brotteigs wird im Ofehüsi gemütlich geplaudert und Kaffee, Tee oder Punsch getrunken.

### Anmeldung und Auskunft:

Elisabeth Reber, Tel. 033 681 17 83 (für 10.1.2024)

Marie Wiedmer, Tel. 079 246 42 08 (für 14.2.2024 und 10.4.2024)

Rosmarie Ueltschi, Tel. 079 733 83 52 (für 13.3.2024)

### Preisinformationen:

Fr. 2 pro Kg Mehl für den Betrieb des Ofens

### Preisinformationen:

Fr. 2 pro Kg Mehl für den Betrieb des Ofens

### Termine:

Mittwoch, 08.05.2024, 13:45 - 14:00 Uhr



### Veranstaltungsort:

Ofenhaus Diemtigen

Dorf

3754 Diemtigen

🏠 [www.kirchgemeinde.ch/kg/diemtigen/backen-im-ofenhaus](http://www.kirchgemeinde.ch/kg/diemtigen/backen-im-ofenhaus)

### Ansprechpartner:

Reformierte Kirchgemeinde Diemtigen

Pfarrhaus, Dorf 21

3754 Diemtigen

☎ 033 681 11 90

✉ [sekretariat@kirche-diemtigen.ch](mailto:sekretariat@kirche-diemtigen.ch)

### Organisation:

Ofenhaus Diemtigen



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

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

Quelle: guide

ID: guide\_1031963859

Zuletzt geändert am 22.03.2024, 10:38



Knusprig gebackenes Holzofenbrot