



Backen im «Ofehüsi Diemtigen»

Gastronomy



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)

PriceInfo

Fr. 2 pro Kg Mehl für den Betrieb des Ofens

Price Information:

Fr. 2 pro Kg Mehl für den Betrieb des Ofens

Events:

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

Venue:

Ofenhaus Diemtigen
Dorf
3754 Diemtigen

🏠 www.kirchgemeinde.ch/kg/diemtigen/backen-im-ofenhaus

Contact Person:

Reformierte Kirchgemeinde Diemtigen
Pfarrhaus, Dorf 21
3754 Diemtigen

☎ 033 681 11 90

✉ sekretariat@kirche-diemtigen.ch

Organisation:

Ofenhaus Diemtigen



Scan QR-Code to save this page offline,
share with friends and more.

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

Source: guide

ID: guide_1031963859

Last changed on 22.03.2024, 10:38



Knusprig gebackenes Holzofenbrot