



Backen im «Ofehüsi Diemtigen»

Gastronomie, Culinaire

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

Information sur les prix:

Fr. 2 pro Kg Mehl für den Betrieb des Ofens

Événements:

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



Lieu:

Ofenhaus Diemtigen

Dorf

3754 Diemtigen

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

Contact direct:

Reformierte Kirchgemeinde Diemtigen

Pfarrhaus, Dorf 21

3754 Diemtigen

☎ 033 681 11 90

✉ sekretariat@kirche-diemtigen.ch

Organisation:

Ofenhaus Diemtigen



Scannez le code QR et enregistrez cette page hors ligne, partagez avec des amis et plus encore.

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

Source: guide

ID: guide_1031963859

Dernière modification le 22.03.2024, 10:38



Knusprig gebackenes Holzofenbrot