

Brotbacken mit Anna

Aus Überzeugung und der Natur, Mensch und Tier zu liebe bewirtschaften wir unseren Betrieb seit 1996 nach den biologischen Richtlinien der Bio-Suisse. Unser Motto: Wir wollen die Natur pflegen, nicht ausrauben und somit ein langfristiges Überleben sichern. Wir lieben was wir tun!



Hof Coms – unvergessliche Düfte, Begegnungen und Gaumenfreuden am Hof

Brotbacken ist eine alte Tradition und viel mehr als nur Wasser, Mehl und Salz zusammen kneten. Es macht Freude, Lust und gibt das Gefühl von Geselligkeit und Harmonie. Verwöhnen auch sie ihre Liebsten mit selbstgebackenem Brot und Gebäck.

Selbst gebackenes Brot – Vollwert und Wertvoll.

Man ist, was man isst - und es ist nicht egal was wir essen!

Wir backen gemeinsam.....

- mit 100% Bio Bündner Mehl
- verschiedene Brote mit Weizen, Roggen und Dinkelmehl
- Zopf
- etwas Kleines für Zwischendurch
- und lernen die Kraft und die Leichtigkeit eines guten Vorteiges kennen

Kursort: Hof Coms 3, 7427 Urmein
Kursbeginn: z.B. 9.00 – 12.00 /13.00 oder 14.00 – 17.00 /18.00 Uhr
Kursleiterin: Anna Bühler-Risch
Kurszeit: Auf Anfrage von April bis November 3-4 Stunden

Kursbeitrag: inkl. Material und Unterlagen CHF 40.00/Person
Mit Frühstück bezw. Zvieri CHF 15.00/Person

Ein bisschen Freundschaft ist mir mehr wert, als die Bewunderung der ganzen Welt!
Otto von Bismark