

---

## Chemie-Geschichten rund ums Brot

Richtig gutes Brot zu backen ist die reinste Freude! Im Rahmen dieses Seminars werden sowohl Erfahrungen zum Gelingen von feinem, selbst gemachtem Brot weitergeben als auch das Thema Brot aus chemischer Sicht beleuchten. Neben dem ein oder anderen Experiment spielen eine einfache, g'schmackige und glutenfreie Brotvariante an diesem Tag die Hauptrolle. Am Schluss gibt's das Lieblingessen zu frischem Brot.  
Für Mikroorganismentransport bitte sauberes Gurkenglas mitnehmen!

---

### Verfügbare Termine

#### Information

<b>Kursdauer:</b>	4 Einheiten
<b>Kursbeitrag:</b>	€ 25,00 (pro Person gefördert), € 45,00 (pro Person ungefördert) - gefördert von Bund, Land und EU
<b>Fachbereich:</b>	Umwelt und Naturschutz
<b>Zielgruppe:</b>	NaturvermittlerInnen, SeminarbäuerInnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB
<b>Anrechnung:</b>	4 Stunde(n) für Schule am Bauernhof,

---