

06456 Arnstein OT Alterode

Einestraße 13

Ev. Heimvolkshochschule Alterode

BILDUNGSHAUS AM HARZ

## HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns zu begrüßen. Das BILDUNGSHAUS AM HARZ in Alterode ist ein Haus der Erwachsenenbildung, staatlich anerkannt und gefördert. Unser Programm umfasst ein breites Spektrum zwischen gesellschaftspolitischen, religiösen, gesundheitlichen und kreativen Themen.

Selbstverständlich stehen wir gern auch Gemeinden, anderen Bildungsträgern, Gruppen, Verbänden und Vereinen als Tagungshaus zur Verfügung.

Unsere Gäste finden bei uns einen Raum für Austausch, Begegnung und lebendiges Lernen sowie auch für Entspannung und Erholung in wunderschöner Landschaft.

Unsere Küche versorgt Sie mit vier reichhaltigen und leckeren Mahlzeiten am Tag. Dabei gehen wir auch gern auf besondere Wünsche ein.



Bildungshaus am Harz

Ev. Heimvolkshochschule Alterode

Einestraße 13, 06456 Arnstein OT Alterode

TEL: 034742 95030

EMAIL: [info@heimvolkshochschule-alterode.de](mailto:info@heimvolkshochschule-alterode.de)

WEB: [www.heimvolkshochschule-alterode.de](http://www.heimvolkshochschule-alterode.de)

FACEBOOK: <https://www.facebook.com/Bildungshaus-am-Harz-Evangelische-Hei-1954811398068755/>



## Brot im Jahreslauf Herbstbrote

23. – 25.9.2022

## „Brot im Jahreslauf - Herbstbrote“

23. bis 25. September 22



Wir bearbeiten und backen verschiedene Brotteige mit Vollkorn- und Auszugsmehl verschiedener Getreidearten. Im Vordergrund stehen roggenhaltige herzhafte Brote und Brötchen, die von Erntedank erzählen. Das Ansetzen, Führen und Backen mit natürlichem Sauerteig wird ein Schwerpunkt sein. (Wer Sauerteig mitnehmen möchte, bitte ein kleines Glas mitbringen.)

Wir erfahren Historisches rund um das Backhandwerk, lernen alte und neue Getreidesorten und verschiedene Formen der Teigführung kennen, tauschen uns über die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln aus und beschäftigen uns mit kulturellen Überlieferungen zum Thema Brot.

Die gebackenen Brote und Backwaren werden unter den Teilnehmenden aufgeteilt, so dass die selbst hergestellten Brote auch mit nach Hause genommen werden können.

Bitte bringen Sie eine Schürze und einen Brotbeutel mit.

Teilnehmerzahl: maximal 10 Personen

### IHRE REFERENTIN

**Sandy Groh** (geb. 1979 in Mühlhausen/Thür.) ist verheiratet und Mutter von zwei Kindern. Sie sammelte Erfahrungen in den Backstuben vieler Bio-Bäckereien von den Klöstern Bayerns über die Großstadt bis zu Dorfbäckereien im Norden und als evangelische Pfarrerin und Seelsorgerin in verschiedenen Landpfarrämtern in Sachsen-Anhalt und Thüringen.



### Organisatorisches

#### Beginn:

(Anreise Freitag ab 17.00 Uhr)

Freitag um 18:00 Uhr mit dem Abendbrot

#### Ende:

Sonntag um 13:00 Uhr nach dem Mittagessen

#### Kosten:

**270 € inkl. VP/DZ p.P.** im Doppelzimmer im Haupthaus; **EZ-Zuschlag 10 € je Nacht** (inklusive Materialkosten)

### Anmeldung

Hiermit melde ich mich verbindlich zum Kurs „Herbstbrote“:

○ **23.09.2022 bis 25.09.2022**

Name:

---

Adresse:

---

TEL:

---

EMAIL:

---

Ihr Zimmerwunsch:

- Einzelzimmer
- Doppelzimmer

zusammen mit:

---

Ihre Essenswünsche:

---

Datum

Unterschrift

Änderungen vorbehalten. Es gelten unsere AGB. Sie können im Internet eingesehen werden. Wir empfehlen den Abschluss einer Reisekosten-Rücktrittsversicherung. Ihre Angaben sind freiwillig. Wir behandeln Ihre Daten nach der aktuellen Datenschutzverordnung.