

# RÖMISCHES BROT BACKEN



## WIE WURDE VOR 2000 JAHREN KORN ZU BROT VERARBEITET? AB 6 JAHRE IN BEGLEITUNG ERWACHSENER.

Schritt für Schritt erleben und gestalten Kinder und ihre Familien gemeinsam eine Brotproduktion wie in römischer Zeit: Zuerst wird das Korn auf der römischen Steinmühle gemahlen. Danach fordert das Kneten und Formen des Teiges die persönliche Kreativität. Anschliessend wandern die Brote in den Ofen und werden zum Schluss noch warm und duftend mit nach Hause genommen.

Für alle ab 6 Jahren. In der Brotbackstube stehen Mühlen und ein Ofen. Damit sich niemand verletzt, ist es unbedingt notwendig, dass Kinder während des Brotbackens von einer erwachsenen Person begleitet und beaufsichtigt werden.

Die Veranstaltung findet in ungeheizten Räumlichkeiten statt. Bei kühler Witterung ist warme Kleidung empfehlenswert.

Treffpunkt: Bronzemodell auf dem Theatervorplatz

### Veranstaltungszeiten

01.04.2024, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
07.04.2024, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
05.05.2024, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
20.05.2024, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
02.06.2024, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
07.07.2024, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
17.07.2024, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
31.07.2024, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
04.08.2024, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
01.09.2024, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
06.10.2024, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr

### Reservierungs-Kontakt

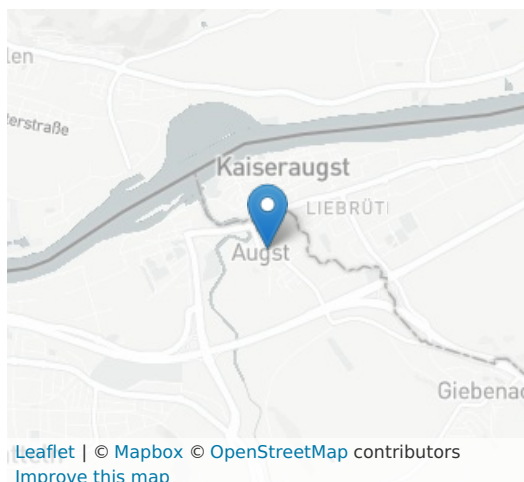
Eine Anmeldung wird empfohlen. Maximale Gruppengrösse: 20 Personen. E-Mailadresse: [mail@augustaurica.ch](mailto:mail@augustaurica.ch)

### Detail-URL

[https://www.guidele.com/de/veranstaltungen/augst-bl/roemisches-brot-backen-15-uhr\\_AmdZcSt](https://www.guidele.com/de/veranstaltungen/augst-bl/roemisches-brot-backen-15-uhr_AmdZcSt)

### Preise

CHF 16.00 / CHF 8.00 (inkl. Museumseintritt)



Augustaurica  
Giebenacherstrasse 17  
4302 Augst BL

Tel. +41 61 552 22 22  
E-Mail [mail@augustaurica.ch](mailto:mail@augustaurica.ch)

<https://www.augustaurica.ch>