

# RÖMISCHES BROT BACKEN



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

Wie wurde vor 2000 Jahren Korn zu Brot verarbeitet? 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.

Ab 6 Jahren.

### Veranstaltungszeiten

06.04.2025, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
21.04.2025, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
04.05.2025, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
01.06.2025, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
09.06.2025, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
06.07.2025, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
16.07.2025, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
30.07.2025, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
03.08.2025, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
07.09.2025, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr  
05.10.2025, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr

### Reservierungs-Kontakt

mail@augustaurica.ch

### Detail-URL

[https://www.guidle.com/de/veranstaltungen/augst-bl/roemisches-brot-backen-15-uhr\\_ATgbHtM](https://www.guidle.com/de/veranstaltungen/augst-bl/roemisches-brot-backen-15-uhr_ATgbHtM)

### Preise

CHF 16.00 / 8.00 (inkl. Museumseintritt)



Augusta Raurica  
Giebenacherstrasse 17  
4302 Augst BL

Tel. +41 61 552 22 22  
E-Mail mail@augustaurica.ch

<https://www.augustaurica.ch/>