
Erfolgreich einen Brotbackofen bauen

nächster Termin: 18. April 2026

Erfolgreicher Brotbackkurs am 13.09.2025!

Aus Lehm, Sand und Stroh wurde gemeinsam ein richtiger Brotback- oder Pizzaofen ohne viel technischen Aufwand selbst gebaut. Nach einer Trocknungspause kann der Ofen zum Backen und auch zum Braten von Fleisch in einer Pfanne oder zum Dörren von Obst mit der verbleibenden Restwärme verwendet werden.

Interesse geweckt? --> dann gleich zum Kurs fürs nächste Jahr anmelden!

[Brotbackofen bauen aus Lehm 2026](#)