

# Backen 2025

## im Heimat- und Rebbaumuseum Spiez

Hast du Lust auf selbst gebackenes Brot und frischen Zopf aus dem Holzofen? Wir heizen ein - du bringst deinen Teig und nimmst dein gebackenes Brot und die frische Zöpfe nach Hause. Oder magst du frisch gebackene ukrainische Teigtaschen mit einer Kartoffel-Zwiebelfüllung?

- Wann:** **Samstag, 14. Juni 2025**  
Samstag, 25. Oktober 2025
- Wo:** In der Küche des Heimat- und Rebbaumuseums Spiez
- Wie:** Du bringst deinen fertigen Teig oder die geformten Brote / Zöpfe à ca. 500g (1kg Mehl = 2-3 Laibe Brot / Zopf)
- Kosten:** CHF 2.-- pro kg Mehl, mindestens CHF 2.--  
Der Erlös geht an das Heimat- und Rebbaumuseum.
- Anmeldung:** Mit Name, Telefonnummer, Anzahl Gebäcke und gewünschtem Backgang bis am Donnerstag, 12:00 vor dem Backtag bei:  
[sepp.zahner@wasserzyt.ch](mailto:sepp.zahner@wasserzyt.ch) 076 / 576 41 94  
oder Briefkasten Spiezbergstr. 33a  
Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

	1. Backgang ca. 9:00	2. Backgang ca. 11:00
Anzahl Brote/Zöpfe à ca. 300g - 500g Mehl		
Bestellung Pirozhkis Stück 2.- (ca. 80g)	Anzahl:	
Name:	Tel:	Mail:  O ja, ich möchte in den Mailverteiler aufgenommen werden!

Wir freuen uns auf das gemeinsame Backen!

Annik Flühmann, Natalia Prokhorovich, Fernande Gächter, Res Blaser und Sepp Zahner

