

# BESTELLEN SIE BROT UND ZOPF IM REBBAUMUSEUM SPIEZ ODER BRINGEN IHREN TEIG ZUM BACKEN!



HEIMAT- UND  
REBBAUMUSEUM  
SPIEZ



 Neu im Team, Olga aus der Ukraine. Wir backen auch Paska, die Brot-spezialität ihrer Heimat

Haben auch Sie Lust auf ein knuspriges Brot oder Zopf aus dem altherwürdigen Holzbackofen des Heimat- und Rebbau-Museums? Erfüllen Sie sich den Wunsch, indem Sie baldmöglichst das Brot / den Zopf bestellen bzw. sich ein Zeitfenster zum Backen Ihres Teigs und Treffen von Gleichgesinnten reservieren.

**Samstag, 28. Oktober 2023** 09h45 (1. Backen), 11h00 (2. Backen), 12h00 (3. Backen)

## Ich bringe den Teig selber mit.

Sie bringen Ihren fertigen Brot- und/oder Zopf Teig mit.

→ Gewicht je Laib: zwischen 500gr und 700gr Teig

→ Teig möglichst Zimmertemperatur

CHF 2.-- pro kg Teig, mindestens CHF 2.--.

## Anzahl Brote, die Sie backen möchten, eintragen:

09h45 \_\_\_\_\_  11h00 \_\_\_\_\_  12h00 \_\_\_\_\_

## Ich bestelle gerne Brot, Zopf bzw. ukrainisches Brot .

Sie holen das Brot bzw. den Zopf im Rebbau-Museum ab.

→ Gewicht je Brot bzw. Zopf: ca. 500gr

Pro 100gr gebackenes Brot CHF 1.30 bzw. Zopf CHF 1.60

## Anzahl Zopf bzw. Brot, die Sie bestellen, eintragen:

Zopf \_\_\_\_\_  Brot \_\_\_\_\_  Paska oder Palyanytsya \_\_\_\_\_

Bestellen bzw.  
Zeitfenster  
reservieren

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Handy, Mail \_\_\_\_\_

Bemerkungen \_\_\_\_\_

Nehmen Sie meine Mailadresse bzw. Handynummer auf die Liste, um mich über nächste Termine zu informieren.

Bestellungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Für eine gute Planung danken wir Ihnen für die Bestellung bis spätestens drei Arbeitstage vorher. **Senden an: [sepp.zahner@wasserzyt.ch](mailto:sepp.zahner@wasserzyt.ch) Telefon 076 / 576 41 94 oder Briefkasten „Spiezbergstr. 33a“**

Wir wünschen genussvolle Momente! *Annik Flühmann, Lisa Buchmann, Susanne Beyeler, Olga, Res Blaser und Sepp Zahner*