

# HERSTELLUNG VON ROGGENBROT / GRIMENTZ

Ein Roggenbrot nach traditioneller Art formen und im historischen Backhaus backen – diese Aktivität der besonderen Art steht in Grimentz und in Saint-Luc im Sommer wie im Winter auf dem Programm

Das Roggenbrot, eine alte Tradition ...

Im Wallis wird Roggen seit Jahrhunderten angebaut, und das Backen von Roggenbrot ist ein fester Bestandteil der überlieferten Walliser Tradition. Mit seiner Berglandschaft und seinen extremen Temperaturen bietet das Wallis günstige Voraussetzungen für den Roggenanbau. Früher stellte man Roggenbrot her, das mehrere Monate lang aufbewahrt werden konnte: man feuerte das öffentliche Backhaus des Dorfes zwei- bis dreimal im Jahr an, und die Dorfbewohner konnten dort ihren Brotvorrat backen.

Heute wird diese Tradition mit der in Saint-Luc und Grimentz angebotenen Aktivität „Roggenbrot backen“ wieder lebendig

Die Aktivität verläuft in 3 Phasen :

Erklärungen

Formen des Roggenbrots

Backen und Apéritif

## Preise

Erwachsene: CHF 15.-

Kind: CHF 12.-

## KONTAKT

Herstellung von Roggenbrot /

Grimentz

Four banal

3961 Grimentz

**+41 27 476 17 00**

## ÖFFNUNGSZEITEN

**17:00 - 19:00**

---

[Zurück zur Suche](#)

### Daten

- du 01.07.2020 au 31.10.2020 chaque jeudi

### Praktische Informationen

- Minimum 6 Personen
- Anmeldung im Tourismus Büro bis Donnerstag Mittag
- Tourismus Büro: +41 (0) 27 476 17 00
- Treffpunkt bei dem Gewöhnlicher Ofen

### Nützliche Unterlagen

