

# HERSTELLUNG VON ROGGENBROT / ST-LUC

Ein Roggenbrot nach traditioneller Art formen und im historischen Backhaus backen – diese Aktivität der besonderen Art steht in Grimentz und in St-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 St-Luc und Grimentz angebotenen Aktivität „Roggenbrot backen“ wieder lebendig

Die Aktivität verläuft in 3 Phasen :

Erklärungen

Formen des Roggenbrots

Backen und Apéritif

## KONTAKT

Herstellung von Roggenbrot /

St-Luc

Bourgeoisie de St-Luc

3961 St-Luc

**+41 27 476 17 10**

## ÖFFNUNGSZEITEN

### 17:00 - 19:00

Jede Dienstag

Vom 17. Dezember 2019 bis

14. April 2020

außer 24. Dezember 2019 14.

Januar und 25. Februar 2020

---

### Daten

- 17.12.2019

[Zurück zur Suche](#)

### Preis

- CHF 15.- Erwachsene (ab 16 Jahren)
- CHF 12.- Kind (6 bis 15 Jahre)
- Kostenlos bis zu 5 Jahren (ohne Brot)
  
- Zwischen 6 und 11 Jahren muss das Kind von einem Erwachsenen begleitet werden, der auch die Animation macht.

### Praktische Informationen

- Anmeldung im Tourismus Büro bis Montag 17.00 Uhr

- Tourismus Büro: +41 27 476 17 10
- Treffpunkt bei dem Bourgeoisie

## **Nützliche Unterlagen**