

Ruppener

DÄ DORFBECK

Einladung zur Nacht der offenen Tür
Samstag 4. September von
Mitternacht bis Mittag!

Aktivitäten

- ★ Selber zopfen
- ★ Mehlquiz
- ★ Kaffeestube zum Buttergipfel
- ★ Laufende Demonstration der Anlagen
- ★ Herstellung der Buttergipfel
- ★ Garnieren mit den Lehrlingen

Zeitplan

0 Uhr
Beginn Öffnung der Backstube

2-8 Uhr
Selber Zopfen

8-10 Uhr
beschränkte Besichtigungsmöglichkeit wegen Reinigung der Produktionsräume.

10-12 Uhr
Garnieren mit den Lehrlingen

12 Uhr
Ausklang

Sie wollten schon immer einmal wissen:

- ★ Wo die feinen Torten fürs Café Mühlegg hergestellt werden?
 - ★ Wie die feinen Wurzelbrote entstehen?
 - ★ Ob die St.Galler Handbürli wirklich von Hand gemacht werden?
 - ★ Woher unsere Brote das feine Aroma erhalten?
 - ★ Wie man einen Zopf mit 5,6 oder sogar 8 Strängen herstellt?
 - ★ Ob wir unsere Buttergipfel immer noch selber herstellen?
 - ★ Wer bei uns in der Backstube steht....
-
- ★ Das alles und noch viel mehr können Sie miterleben an unserer Nacht der offenen Tür.

Kommen Sie vorbei

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

das Dorfbeck-Team