

## Brotbacken mit Anna

Aus Überzeugung und der Natur, Mensch und Tier zu liebe bewirtschaften wir unseren Betrieb seit 1996 nach den biologischen Richtlinien der Bio-Suisse. Unser Motto: Wir wollen die Natur pflegen, nicht ausrauben und somit ein langfristiges Überleben sichern. Wir liebe was wir tun!

Hof Coms – unvergessliche Düfte, Begegnungen und Gaumenfreuden am Hof



Brotbacken ist eine alte Tradition und viel mehr als nur Wasser, Mehl und Salz zusammen kneten. Es macht Freude, Lust und gibt das Gefühl von Geselligkeit und Harmonie. Verwöhnen auch sie ihre Liebsten mit selbstgebackenem Brot und Gebäck.

### Selbst gebackenes Brot – Vollwert und Wertvoll.

Man ist, was man isst - und es ist nicht egal was wir essen!

Wir backen gemeinsam.....

- mit 100% Bio Bündner Mehl
- verschiedene Brote mit Weizen, Roggen und Dinkelmehl
- Zopf
- etwas Kleines für Zwischendurch
- und lernen die Kraft und die Leichtigkeit eines guten Vorteiges kennen

Kursort: Hof Coms 3, 7427 Urmein, [www.coms.ch](http://www.coms.ch), 081 651 49 20

Kursleiterin: Anna Bühler-Risch

Beginn: 13.30 Uhr

Dauer: ca. 4 Stunden

Kurstage: Mittwoch, 06. Mai 2026, Donnerstag, 25. Juni 2026, Donnerstag, 06. August 2026, Mittwoch, 16. September 2026

oder einfach auf Anfrage von April bis November ca.4 Stunden

Kursbeitrag: inkl. Material, Rezeptheft und Zvieri CHF 75.00/Person

Anmeldung erforderlich bis 7 Tage vor Kurstag. Mindestens 4 Personen, Max. 8 Personen

Was gibt es schöneres als Abends mit duftenden Broten heim zu gehen!

*Ein bisschen Freundschaft ist mir mehr wert, als die Bewunderung der ganzen Welt!*

Otto von Bismark