

Exkursion zur Grotzenmühle und zu Schefer's Backstube

Samstag, 18. März 2023, 13:30 Uhr

Thema: Vom Mehl zum Brot

Die Grotzenmühle verarbeitet regionales Getreide zu Mehl und liefert es an die lokalen Bäckereien. Wir lassen uns die Produktionsabläufe in der Grotzenmühle und in der Backstube der Bäckerei Schefer erklären.

Treffpunkte: 13:12 Bahnhof Einsiedeln,
13:30 – 15:00 Grotzenmühle (Grotzenmühlestrasse 38, 8840 Einsiedeln),
15:30 Backstube Schefer (Kornhausstrasse 33, 8840 Einsiedeln)

Dauer: 13:30 bis ca. 17:00

Anreise mit dem Zug:

Pfäffikon SZ ab 12:41, Einsiedeln an 13:12

Schwyz Zentrum ab 12:15, Einsiedeln an 12:59

Ab Arth-Goldau ab 12:16, Einsiedeln an 12:46

Rückreise mit dem Zug: individuell.

Durchführung: Die Exkursion findet bei jedem Wetter statt.

Anmeldung erforderlich (max. 20 Personen, bei weniger als 5 Anmeldungen wird die Exkursion abgesagt). Gäste sind willkommen.

Kosten: keine (Eintritt und Führung werden von der SzNG übernommen). Bahn nicht inbegriffen.

Anmeldung: bis Freitag, 10. März 2023 an: schmid.arve@bluewin.ch

(im E-Mail bitte Angaben gemäss Anmeldeformular unten machen)

oder mit Talon an: Friedrich Schmid, Arvenweg 10, 8840 Einsiedeln

Notfall-Telefon (Helen Kuchler): 079 450 06 15

Anmeldeformular für Samstag, 18. März 2023

Ich nehme an der Exkursion zur Grotzenmühle und zur Bäckerei Schefer teil.

NameVorname

AdresseTel.Nr.

E-Mail.....Anzahl Personen