

Start täglich ca. 9:00 Uhr, mit open end

Das ist die Kurzfassung des Workshops (In der Realität ist eine Menge Arbeit zu vollbringen): Lehmtreten bis er schön weich ist. Ziegelsteine einweichen und beschneiden. Kuppelschalung bauen - hier sind des Schreinerns mächtige am Zug. Grundplatte aus Ziegelsteinen auflegen, mit Holzasche isolieren, Kuppel mit Ziegelsteinen und Lehmmörtel aufbauen. Kuppel mit Holzasche isolieren, übermauern, Kamin ansetzen und ebenfalls mit Lehmmörtel mauern. Alles verputzen und verzieren.

Der Lohn ist innerhalb weniger Tage Arbeit ein voll funktionsfähiger Lehmbackofen, der zwar noch



gut trocknen muss, aber schon nach kurzer Zeit köstliches Holzofenbrot, Geschmortes und Gebratenes, herrliche Pizzen, vorzügliche Kuchen und vieles mehr aus seinem Bauch entläßt. Nach dem Backen kann der Ofen aber noch große Mengen Gemüse, Früchte, Pilze mit seiner Restwärme trocknen.

Feiern und gemeinsames Kochen am Lagerfeuer ist der krönende Abschluss jedes Tages.

Keinerlei Vorkenntnisse erforderlich ... außer zupacken. Von Vorteil sind jedoch Kenntnisse der Holzbearbeitung, ein wenig Schlosserei und gekonnter Umgang mit Hammer, Schaufel und Kelle.



**In Zusammenarbeit mit
Gut Metzlar,
Charlotte von Trott & Peter Hintz**

Permapraxis, Backofenbau

**16.-18. August 2019
9:00 - open end**



**ein Selbstversorger-Seminar
mit Erwin Zachl auf
36205 Sontra,
Gut Metzlar 1**

Bitte zum Kurs mitbringen: Wettergerechte Kleidung, Regen-, Sonnenschutz und feste Schuhe, Arbeitshandschuhe, Schreibzeug.

Kosten: €105,00 pro Person/Einzeltag. Bei gleichzeitiger Buchung aller Kurstage (16.-18.August) ist der Gesamtbetrag €290,00

Im Seminar inkludiert:

- Kaffee, Kräutertee, Wasser und jede Menge Permakultur-Wissenstransfer von Erwin.

Die Anmeldung ist gültig, wenn die Hälfte des Kursbeitrages eingegangen ist. Kontodaten werden nach verbindlicher Anmeldung zugesandt.

Zum Essen Tagsüber bitte selbst versorgen. Essen- und Trinkspenden sind herzlich willkommen. Gerne auch gemeinsames Kochen am Abend

Anmeldung bis 3. August 2019:

mail: gut@metzlar.de

phone: 05653/ 917483

permakultur@bio-ernteland.at

Sehr günstige Übernachtungen auf Gut Metzlar ab € 12,00 (selber mitgebrachte Bettwäsche), sowie Zelten oder Campinbus mit Selbstversorgung gratis.

gut@metzlar.de



Erwin Zachl ist diplomierter Permakulturgestalter. Er hält seit vielen Jahren international Kurse zum Thema Selbstversorgung.

www.bio-ernteland.at