



**stein
egerta
bildet**



09A25 | Ernährung, Essen und Kulinarik
📍 Schulzentrum Unterland, Schulküche, Eschen

Adventsbackerei

Samstag, 05.12.2026, 09:00 Uhr

Anmeldung



steinegerta.li

Adventsbäckerei

Von Guetzlis bis Grittibänz

Samstag, 05.12.2026, 09:00–14:00 Uhr



Anmeldung
erforderlich

Kursziel

Die Teilnehmenden erhalten tolle Rezepte und Tipps, um variantenreiches Adventsgebäck bis hin zu Grittibänz selbst herzustellen.

Inhalt

Verschiedene Sorten von Omas traditionellen bis hin zu modernen Varianten an kreativen, schmackhaften Guetzlis werden an diesem Vormittag in liebevoller Handarbeit zubereitet. Zahlreiche Rezepte sowie professionelle Tipps und Tricks erhalten die Teilnehmenden während der Zubereitung. Darüber hinaus werden sie als Krönung noch einen Grittibänz herstellen. Gemeinsam wird der Teig geknetet, ausgerollt, ausgestochen und gebacken. Anschließend werden die Meisterwerke gemeinsam verkostet.

Leitung

Bernarda Haas ist gelernte Konditorin.

Beginn/Dauer

Samstag, 05.12.2026, 09:00 bis 14:00 Uhr

Ort

Schulzentrum Unterland, Schulküche,
Eschen

Kosten

CHF 78.-
CHF 40.- Wareneinsatz (Materialkosten werden zusätzlich von der Kursleitung eingezogen)

Leitung

Bernarda Haas

Mitbringen

Schürze, Geschirrtuch, Transportbehälter

Hinweise

Rezepte sowie Arbeitsmaterial werden zur Verfügung gestellt.

Organisation

Gemeinde Eschen