

Maschwanden, 21.3.2024

Liebe Slowfooder



Sauerteigbrot – viele schwärmen davon, trauen sich es aber nicht zu.

## Sauerteig

**Samstag, 27.4.2024, 14:00**  
**Vuaillat, Uster**

Was braucht es alles, um ein feines Sauerteigbrot zu backen?  
Dies und vieles mehr erfahren wir an diesem Anlass, an dem jeder ein Sauerteigbrot backen und dieses auch mit nach Hause nehmen kann.

### **Unser Programm vom Samstag, 27. April 2024 in der Übersicht:**

14:00 Uhr Treffpunkt bei der Bäckerei & Konditorei Vuaillat, Seestr. 102, 8610 Uster

- Theorie Sauerteigbrot
- Führung & Praxis in der Backstube mit Brotbacken
- Brot-Degustation
- «Apéro» mit Sauerteig-Sandwiches

Jeder Teilnehmer darf sein frisch gebackenes Brot mit nach Hause nehmen.

Kosten: CHF 95.- (Barzahlung) für Kurs, Führung, Degustation und Apéro inkl. Getränke

### **Links:**

<https://www.vuaillat.ch/>

[Vuaillat eröffnet Quartierbäckerei - Falstaff](#)

[Bäckerei Vuaillat zieht bei Tarterie ein - Falstaff](#)

[Um ihr Brot reisst sich halb Zürich - Tages-Anzeiger](#)

[Brot-Trend: Adressen in Zürich für gute Baguettes und Croissants - nzz](#)

### **ÖV:**

Verbindungen ab Bahnhof Uster alle 15 Minuten:

- Bus-Nr. 817 bis Uster Seeweg, direkt bei der Bäckerei
- Bus-Nr. 816 bis Pfannenstielstr., anschliessend 6 Minuten zu Fuss

### **Auto:**

Öffentliche Parkplätze stehen direkt am See zur Verfügung.

Wir freuen uns auf viele Anmeldungen.

Beste Grüsse  
Der Vorstand

## Anmeldung für «Sauerteig» vom Samstag, 27.4.2024

---

Bitte Anmeldung per Mail mit folgenden Angaben an [albis@slowfood.ch](mailto:albis@slowfood.ch):

- Namen der Teilnehmer
- Telefonnummer, über die wir euch am Anlasstag erreichen können
- Falls Vegi, bitte angeben
- Falls Mitglied bei Slowfood, bitte Convivium angeben (gilt nicht für Mitglieder Convivium Albis)

Vielen Dank.

### Anmeldeschluss: Freitag, 19.4.2024

Die Anmeldung ist verbindlich. Bei Absagen nach dem 19.4.2024 müssen die Kosten übernommen werden.

