

# Bauernbrot selber machen

## Back-Kurs im Landwirtschaftsmuseum

**Regen.** Schon im vergangenen Jahr konnte man im Landwirtschaftsmuseum Regen beim Brotbacken dabei sein. Bäckermeister Martin Schnierle zeigte, wie im Holzbackofen rösches Bauernbrot entsteht. Auch heuer gibt es wieder dieses Angebot, aber nochmal deutlich verfeinert. Statt „nur“ dabei, kann man dieses Mal „mitten drin“ sein und das Brotbacken von der Pike auf erlernen. Am Dienstag, 7. Juni, geht der erste Kurs über die Bühne.

An vier Terminen können Kinder und Erwachsene den



**Gebacken** wird am Dienstag im Landwirtschaftsmuseum.

– Foto: Pongratz

ihr eigenes Brot backen. Zunächst verschwinden die Teilnehmer mit Kräuterpäda-

gogin Elke Weindl in die Museumswerkstatt. Gemeinsam wird Sauerteig hergestellt. Während der Teig geht, zeigt Weindl Wildkräuter und deren Verwendung. Sobald die Brote in den Holzbackofen eingeschossen sind, werden in gemütlicher Runde wilde Köstlichkeiten zu frischem Brot genossen. Zum Mitnehmen erhalten alle ihr selbstgebackenes Brot, sowie verschiedene Rezepte. – bb

---

*Die vier Termine: jeweils Dienstag, 7. Juni, 5. Juli, 9. August und 30. August. Anmeldung bei der Touristinfo Regen (☎ 09921/60426).*