

Ein Nachmittag für „Eigenbrötler“

Im Regener Landwirtschaftsmuseum kann man sein eigenes Brot backen

Regen. Es soll wieder ein lebendiges Museum werden, das Niederbayerische Landwirtschaftsmuseum, so der Wunsch der Verantwortlichen Bürgermeisterin Ilse Oswald. In den letzten Wochen wurden bereits zahlreiche erfolgreiche Veranstaltungen durchgeführt. Morgen, Dienstag, 2. Juni, kann man zum ersten Mal selber im Museum Brot backen.

Auf dem Land zählte Brot lange zu den Hauptnahrungsmitteln. Auf fast jedem Bauernhof wurde selbst gebacken. Heute gehört Bauernbrot zu gesuchten Spezialitäten. Die Kunst, ein schmackhaftes Brot selber zu backen, ist in Zeiten von Großbäckereien und industrieller Lebensmittelherstellung langsam am Aussterben. Das Niederbayerische Landwirtschaftsmuseum will diesem Trend etwas entgegensetzen, an vier Terminen können Kinder und Erwachsene den Sommer über unter fachkundiger Anleitung ihr eigenes Brot backen.

Wenn Bäckermeister Martin Schnierle von 14 bis 17 Uhr mit seinem mobilen Holzbackofen ins Landwirtschaftsmuseum kommt, dann zieht schnell der Duft von frischem Brot durch Innenhof und Museumsgarten. Man kann ihm aber nicht nur über die Schulter schauen, sondern selbst beim Brotbacken mitmachen und schließlich das eigene Brot



Bäckermeister Martin Schnierle kommt mit seinem rollenden Backofen und vielen Tipps ins Museum.

– Foto: pon

mit nach Hause nehmen oder an Ort und Stelle Brotzeit machen! Ganz nebenbei erfährt man viel Wissenswertes über das Backen einst und jetzt.

Bereits am Tag vor dem Backtag wird der Sauerteig nach einem traditionellen Rezept angerichtet. Dann muss er in gut temperierter Umgebung einige Zeit „gehen“. Wenn dann Schnierle am Backtag ins Museum kommt wird der Teig mit den Teilnehmern fertig zubereitet. Parallel dazu wird der Ofen mit Brennholz eingehiezt. Bevor jedoch die in Körbchen geformten Brotlaibe eingeschossen werden können, müssen zuerst Glut und

Asche herausgeholt und die Backsohle gesäubert werden. Und gut 1,5 Stunden später ist es dann so weit: die duftenden Brotlaibe verlassen den Backofen.

Zum Abschluss können die Teilnehmer des außergewöhnlichen Backkurses noch Sengzelten – eine originelle waidlerische Spezialität – herstellen und sofort verköstigen. Die vier Termine im Einzelnen: jeweils Dienstag, 2. Juni, 30. Juni, 4. August und 1. September, 14-17 Uhr. Anmeldungen werden bei der Touristinfo Regen (09921 60426) erbeten. Weitere Informationen unter: www.nlm-regen.de – pon