



Bäckermeister Martin Schnierle (links) und sein mobiler Brotbackofen machen am Dienstag wieder Station im Regener Landwirtschaftsmuseum. – Foto: Pongratz

Ein Nachmittag für Eigenbrötler

Brot backen lernen im Landwirtschaftsmuseum

Regen. Am morgigen Dienstag, 5. Juli, wird wieder der Duft von frischem Bauernbrot durch den Hof des Niederbayerischen Landwirtschaftsmuseums Regen ziehen. Elke Weindl und Martin Schnierle laden erneut zum Brotbacken ein und führen Kursteilnehmer in die Geheimnisse des Sauerteigs ein.

Das Museum hat sich zusammen mit Bäckermeister Schnierle sowie der Kräuterpädagogin und passionierten Brotbäckerin Weindl in den Kopf gesetzt, dem Trend zu Großbäckereien und industrieller Lebensmittelherstellung etwas entgegenzusetzen. Vier Mal im Jahr laden sie ins Museum ein, ein mobiler Holzbackofen wird herbeigeschafft und Erwachsene wie Kinder und Jugendliche können das Brotbacken von der Pike auf erlernen und unter fachkundiger Anleitung ihr eigenes Brot backen.

Während Martin Schnierle sich um die richtige Tempera-

tur im Holzbackofen kümmert, verschwinden die Teilnehmer mit Elke Weindl in die Museumswerkstatt, dort lernen sie, wie man knuspriges Brot ohne jegliche Konservierungsstoffe herstellt. Gemeinsam wird Sauerteig hergestellt. Jeder mischt, knetet und formt selbstständig sein eigenes Sauerteigbrot.

Während die Meisterstücke in Ruhe gehen, lernen die Teilnehmer bei einer kleinen Kräuterkunde Wildkräuter und deren Bedeutung und Verwendung kennen. Sobald die Brote im Ofen liegen, werden in gemütlicher Runde wilde Köstlichkeiten zu frischem Brot genossen. Zum Mitnehmen erhalten alle ihr selbstgebackenes Brot, sowie verschiedene Rezepte.

Der Kurs findet am Dienstag von 14 Uhr bis 17.30 Uhr statt. Anmeldungen nimmt die Touristinfo Regen unter ☎ 09921/60426 entgegen. Weitere Informationen finden sich unter: www.nlm-regen.de. – bb