

Kurs für Eigenbrötler im Landwirtschaftsmuseum

Regen. Schon in den letzten beiden Jahren konnte man im Landwirtschaftsmuseum beim Brotbacken dabei sein. Während man bisher auf Holzbacköfen setzte wurde das Konzept heuer modifiziert, so dass das Gelernte auch zu Hause umgesetzt werden kann. Am Sonntag, 16. Juli, laden Elke Weindl, das Museum und die KEB ab 14 Uhr wieder zum Brotbacken und Wildkräuter entdecken ein. An vier Terminen können Erwachsene unter Anleitung ihr eigenes Brot backen. Die Teilnehmer lernen wie man knuspriges Brot ohne jegliche Konservierungsstoffe auch in der eigenen Küche herstellt. Gemeinsam wird Sauerteig angesetzt. Jeder mischt, knetet und formt ganz 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 gelandet sind, werden in gemütlicher Runde wilde Köstlichkeiten zu frischem Brot genossen. Anmeldung bei der Tourist-Info unter ☎ 09921/ 60426. – bb