



Diese Brote kommen nicht ins Museum

Regen. Wie auf dem Feld das Getreide entsteht – das ist eines der zentralen Themen im Regener Landwirtschaftsmuseum. Der weitere Weg, vom Korn bis hin zum Brot, war aber in früheren Zeiten auf dem Bauernhof genau so wichtig, jeder Hof hatte seinen eigenen Backofen. Den hatte jetzt das Museum auch, zumindest für einen Nachmittag. Der fahrbare Backofen von Bäcker Martin Schnierle aus Regen machte diese Sonderveran-

staltung möglich. Die Besucher erlebten einen recht un-musealen Nachmittag: Sie durften beim Formen der Brotlaibe mit anpacken, erlebten das „Gehen“ des Sauerteiges und das Anheizen des Ofens mit Brennholz. Die Sengzelten, die Schnierle vor dem Brot in den Ofen schob, waren nicht nur als Stärkung während der Wartezeiten gedacht: An ihnen sieht der Bäcker auch, ob die Hitze passt.

– jf/F.:Petersamer

