

## **Brotbacken im Bauernhofmuseum**

**Tourist-Info Waging lädt zu Veranstaltung mit Bio-Bäcker und Franz Huber (83) aus Kirchanschöring**

***Terminankündigung der Touristi-Info Waging in der SOR am 26.07.2023***

Waging / Kirchanschöring. Zusammen mit dem Bio-Bäcker Michael Wahlich aus Saaldorf-Surheim und Franz Huber vom Rupertiwinkler Bauernhofmuseum bietet die Tourist-Info Waginger See am 2. August einen Workshop zum Brotbacken im alten Steinbackofen mit viel Wissenswertem rund ums Brot sowie kleiner Führung an.



*Franz Huber aus Kirchanschöring holt die Laibe aus dem Steinofen, Bio-Bäcker Michael Wahlich macht den Klopfest. Foto: Axel Effner / TI Waging*

Ganz ohne Hilfs- und Zusatzstoffe, nur aus Bio-Roggenvollkornmehl und Mehl vom Laufener Landweizen aus der Region, Wasser, Steinsalz und Natursauerteig hat Michael Wahlich den Brotteig in traditioneller Handwerksmanier angesetzt.

### **Bei 200 Grad werden die Laibe eingeschossen**

Am langen Tisch unter dem Vordach des Hofes wird der klebrige Teig mit den Fingern durchgeknetet und dann in Gärkörbe gelegt. Im historischen Backhaus hat der 83-Jährige Franz Huber inzwischen mit Buchenscheiten den Backofen angeheizt. Damit die Teiglinge nicht verbrennen, zieht das Landwirt Glut und Asche heraus, reinigt die Backfläche mit einem nassen Strohbesen und kontrolliert mit einem kurzen Mehltest, ob die Temperatur von etwa 200 Grad passt. Dann werden die Laibe eingeschossen.

Währenddessen erfahren die Besucher bei einem Rundgang durchs Bauernhofmuseum viele Details wie überlebenswichtig der Getreideanbau und wie mühsam und karg das bäuerliche Leben früher war. Nur alle 14 Tage wurde Brot gebacken.

Der Laufener Landweizen mit seinen ein Meter hohen Halmen, kleinen Ähren und langen Grannen gibt zwar deutlich weniger Ertrag, ist aber kaum anfällig für Schimmelpilze und muss nicht gespritzt werden. Die mit blauen und roten Ackerblumen durchsetzten Felder sind ein Paradies für Bienen und andere Insekten. Der Anbau der alten Getreidesorte mit seinem leicht nussigen Geschmack wird erstmals im 16. Jahrhundert erwähnt. In der Gegenwart war

er in der Region so gut wie ausgestorben. Inzwischen pflanzen eine Reihe von Biobauern der Region den Laufener Landweizen wieder an.

Das gemeinsame Brotbacken findet **am Mittwoch, 2. August um 9 Uhr** in Hof 1, Kirchanschöring statt. Die Kosten betragen 12 Euro pro Person. Jeder Teilnehmer darf seinen eigenen Laib mit nach Hause nehmen. Um telefonische Anmeldung in der Tourist-Info Waginger See unter 08681 / 313 bis Montag, 31. Juli wird gebeten.



*Auch Kinder sind bei der Veranstaltung willkommen. Foto: Axel Effner / TI Waging*