



## Tag des Brotes in Glentleiten

### Beitrag

**Brot ist nach wie vor eines unserer wichtigsten Grundnahrungsmittel. Wie es gemacht wird, aus welchen Zutaten es besteht und wie aufwändig die Arbeitsschritte rund um den Getreideanbau und seine Verarbeitung einst waren – damit beschäftigt sich vergangene Woche intensiv die dritte Klasse der Grundschule Großweil-Schlehdorf beim –Tag des Brotes– im Freilichtmuseum Glentleiten. Unter dem Motto –A Loab vo uns– beteiligte sich damit die Hochschule München am EU-Projekt AlpFoodway, das die alpine Esskultur erforscht.**

Am Freitag, 6.4., standen für die Schülerinnen und Schüler die Rohstoffe für ihr Brot im Mittelpunkt. Sie lernten während des Aktivprogramms –Spreu und Weizen– spielerisch, wie man ein Feld zur Aussaat von Getreide vorbereitet, indem sie das Pflügen mit einem Handpflug auf dem Feld ausprobieren durften. In der Tenne des Hoderer-Hofs aus Kochel stand im Anschluss das Dreschen mit Handflegeln an, und schließlich beschäftigten sie sich mit dem Mahlen des Getreides zu Mehl in der Getreidemühle aus Fischbach. Zum Schluss des ersten Tages durften die Kinder gemeinsam mit Bäckermeister Stefan Luidl den Teig kneten und den Holzofen für das Backen am folgenden Tag vorbereiten.

Der Samstag stand ganz im Zeichen des eigentlichen Brotbackens im Ofen. Die 8- bis 9-Jährigen formten aus dem Teig die Brotlaibe, die um etwa halb 12 in den historischen Holzofen eingeschossen wurden. Während der Backzeit butterten die Schülerinnen und Schüler gemeinsam mit ihren Eltern, führten einen eigens einstudierten Dreschtanz auf und sangen ein Lied. Die fertigen und herrlich duftenden Brote wurden von Pfarrer Hermann nach dem Backen gesegnet, bevor sich über 120 Kinder, Eltern, Angehörige und Ehrengäste wie der Großweiler Bürgermeister Manfred Sporer im Jackl-Stadel aus Steinhart eine leckere Brotzeit mit dem selbst hergestellten Brot, der frisch gemachten Butter und Kräutern schmecken ließen.

Ein Schüler sagte bereits nach dem ersten Programmteil am Freitag: –Das war heute der schönste Schultag meines Lebens–.

## Zum Hintergrund des Projekts AlpFoodway:

Die Veranstaltung war Teil des länderübergreifenden EU-Projekts „AlpFoodway“, das Teil des Interreg Alpine Space Programms ist. Bei dem Projekt arbeiten 14 Partnerorganisationen aus sechs europäischen Alpenländern zusammen, um das Erbe der alpinen Esskultur zu erforschen und nach außen zu kommunizieren. Dabei geht es nicht nur um die Produkte, sondern auch um die dahinterstehenden Menschen und Gemeinschaften, das Wissen und die handwerklichen Fähigkeiten, um Landschaften, Feste und Bräuche. Da das Erbe der alpinen Esskultur eine wichtige Identitätsquelle für die alpine Bevölkerung ist, ist aus dem Projekt eine Petition für die Aufnahme in die UNESCO Repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit entstanden.

**Text:** Archiv Oberbayern, FLM Glentleiten – **Bildrechte:** AlpFoodway Project, Christian Bäck

Mit Bäckermeister Stefan Luidl formten die Kinder am Samstagvormittag die Brotlaibe, bevor sie zum Backen in den historischen Holzofen kamen.



## Zahnarztpraxis Dr. Christine Schlehuber



Am Marktplatz 5 in Prien

[www.zahnarzt-prien.de](http://www.zahnarzt-prien.de)  
08051-9634060



### Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft



## Schlagworte

1. Glentleiten
2. Weitere Umgebung