

BURGENLAND
MITTE

Dabei

Brot backen wie früher

Am ersten Wochenende im Oktober veranstalteten Michaela und Obmann Ing. Franz Dobias vom Verein „Aus´m Genussgartl“ einen Brotbackkurs. Dazu luden sie den Bäcker- und Konditormeister und diplomierten Ernährungsberater Norbert Ruetz aus Grin兹 in Tirol ein. Gezeigt wurde die alte Kunst des handgefertigten Brotbackens mit Sauerteig, Vorteig, Brühstück und fermentiertem Vorteig in einem Holzbackofen.

Viel Wissen und Erfahrungswerte nahmen die Kursteilnehmer aus Wien, Niederösterreich, der Steiermark und natürlich auch aus dem Burgenland mit. Der Kurs fand an drei Tagen im Garten der Familie Dobias in Strebersdorf statt, bei dem mit Mehl aus der Mühle in Lockenhaus neben Brot und Weckerl auch Striezel gebacken wurden. Im Hintergrund stand auch ein sozialer Zweck: Den Reingewinn dieser Veranstaltung spendet das Ehepaar Dobias dem Projekt „Africa Amini Alama“.

Cornelia Pastorek

