

# MIT BROT IST KEIN KUMMER EINE NOT DAS LEBENS-MITTEL

Aus der Feder Goethes stammt der Bildungsroman *Wilhelm Meisters Lehrjahre*. Der darin enthaltene *Lehrbrief* endet mit dem Satz: „... gebackenes Brot ist schmackhaft und sättigend für einen Tag; aber Mehl kann man nicht säen und die Saatfrüchte sollen nicht vermahlen werden.“ Gebackenes Brot bedeutet Sattwerden, steht für Wohlgeschmack. Aber Brot reicht immer nur für einen Tag. Notwendig ist daher die Vorsorge für die nächste und die nachfolgenden Ernten.

Gemeinsam mit **Günther Angerer\*** von der *Bäckerei Angerer* in *St. Valentin a. d. Haide* (nahe dem Reschenpass) werden wir uns über den Anbau des Getreides, dessen Verarbeitung und das Brotbacken unterhalten.

\*Aus seinem Handwerksverständnis heraus ist Günther Angerer bestrebt, seinen KundInnen vor allem Regionalität zu bieten. So kommen alle Produkte und Zutaten aus der Region und das Korn stammt von einheimischen Ackerbauern, oder wird von Angerer angebaut. Auch die Backmischungen stellt die Bäckerei selbst her. Die Brote werden in dem in Südtirol einmaligen Holzdampfbackofen gebacken.

**Wir freuen uns auf einen anregenden Abend und  
zahlreiches Kommen am 6. Mai 2014 um 18 Uhr**

*Beim Brot handelt es sich um ein zwar  
hausbackenes, aber immer wirksames Argument  
(Martin Gerhard Reisenberg)*



BILDER: Brotbacken im Heimat- und Freilichtmuseum Längenfeld-Lehn