Mit einem gemeinsam eingeübten, fetzigen Schulweg-Rap wurde die Ehrung eröffnet. Die Grundschüler aus Laufen und Leobendorf haben beim Projekt „Zu Fuß zur Schule" mehr als 5000 Laufpunkte gesammelt. – Foto: Ruperti-Grundschule Laufen/Leobendorf

während des Projekts. Für über 5000 erzielte Laufpunkte sponserte der Elternbeirat als kleine Belohnung Lineale mit „Laufbus"-Gravur an die Klassen. Für das Engagement der Schulkinder sowie die Mithilfe der Eltern und des Elternbeirats bedanken sich die Schulleitung und das Kollegium der Ruperti Grundschule herzlich.

„Am diesjährigen Projekt haben mehr als Dreiviertel unserer Grundschüler teilgenommen. Die Tendenz ist steigend, da das Projekt in den letzten Jahren immer bekannter wurde", freute sich Helmut Jakob, der Projektleiter, Lehrer und Sicherheitsbeauftragter der Ruperti Grund- und Mittelschule Laufen. „Wir hoffen, durch unsere Aktion weitere Kinder dazu animiert zu haben, auch über den Projektzeitraum hinaus den Schulweg zu Fuß zurückzulegen und auch in der Freizeit mehr draußen unterwegs zu sein." – red

Italienisch für Anfänger

Laufen. Der Gardasee ist ein beliebtes Reiseziel der Deutschen. Wer ebenfalls gern dort urlaubt und sich in der Landessprache verständigen möchte, der kann Italienisch lernen bei der Vhs Rupertiwinkel.

Zehn Termine ab 8. Februar – Anmeldung nötig

Der Kurs mit Helmut Rieger findet ab 8. Februar, jeweils mittwochs, an zehn Abenden nacheinander von 18.30 bis 20 Uhr im Alten Rathaus in Laufen statt. Eine Anmeldung bei der Vhs ist unbedingt erforderlich. – red

Kontaktdaten: ☎ 08682/1492, laufen@vhs-rupertiwinkel.de und www.vhs-rupertiwinkel.de.

Die Stadt und ihr „Brodt"

Teil 9 der „Bauerngold"-Serie: Die Stadt Laufen zeichnete sich durch „schönes, vorzügliches Weißbrot" aus

Laufen. Wie können wir uns das Brot vorstellen, das zur Entstehungszeit des Stille-Nacht-Lieds auf den Tisch kam? Alle Brote sind gegessen. Und über die Alltagsgeschichte jener Zeit wissen wir wenig. Doch in der Stadt Laufen muss es außerordentlich gute Bäcker gegeben haben: Während eines Streiks der Salzburger Bäckergesellen 1801 beauftragte der Salzburger Hofrat die Bäcker in Laufen, Weißbrot für die Hauptstadt zu backen. Weil sich Laufen durch »schönes vorzügliches Brot« vor allen anderen Pfleggerichten auszeichne. Wie hat dieses Brot geschmeckt? Wie hat das Getreide ausgesehen? Zwischen damals und heute klafft eine große Lücke, und doch haben wir eine gewisse Ahnung davon. In dieser Beziehung hat unsere Region etwas zu bieten, das im deutschen Kulturraum einzigartig sein dürfte: Einige Getreidesorten, die es damals gab, stehen heute wieder auf den Feldern. Mehr noch, sie werden so verbacken wie seit jeher.

Wie darf man sich das vorstellen? Dazu gibt es einen alten Bericht aus Nürnberg: „Merket, dass das beste Weitzen-Mehl das beste Brodt gebe", schreibt der Schriftsteller Paul Jacob Marperger im 18. Jahrhundert.

Dieses Brot sei „dem Magen angenehm" und bestehe „nur aus Mehl, Wasser, Sauerteig und Salz". „Merket, dass das beste Weitzen-Mehl das beste Brodt gebe. (...) Wir suchen Getreide mit einem großen und starken Halm selbst aus. Die Körner sind schön dicht, vollkommen und hart." Und weiter: „Unsere Mühlsteine sind hart und mischen keinen Steinabrieb unter das Mehl. Unser Mehl wird immer ordentlich in saubere Säcke abgefüllt. Wir verwenden für den Teig frisches Quellwasser. Unseren Sauerteig setzen wir selbst an und pflegen ihn."

Wer jetzt neugierig geworden ist, dem sei's verraten: Es gibt wieder Brot aus Laufener Landweizen. Weil es noch Bäcker gibt, die ihr Handwerk verstehen und auf Qualität, Regionalität und traditionelle Teigführung setzen. Sie machen sich auf die Suche nach nachbaufähigem „Getreide mit einem großen und starken Halm", und backen wohlschmeckendes und bekömmliches Brot wie vor hunderten von Jahren aus „Mehl, Wasser, Sauerteig und Salz": Jakob Itzlinger in Faistenau, Michael Wahlich in Surheim, Ludwig Unterreiner in Freilassing, Andreas Neumeier in Teisendorf, Ernst Wenig in Taching am See, Markus Huber in Waging am See und Liesi Löcker in St. Margarethen im Lungau.

„BAUERNGOLD"

Mit der Serie „Bauerngold" möchte die Heimatzeitung auf alte Getreidesorten hinweisen, die früher in der Region weit verbreitet waren und heute eine Renaissance in der Forschung, auf den Feldern und in Backstuben erleben. Fotos sind dem Monatskalender „Bauerngold" und dem gleichnamigen Buch entnommen, die Artikel beruhen auf dem Kalender. Mit freundlicher Genehmigung der Autoren Margarita Kwich und Rainer Georg Zehentner (bauerngold.com), die den Verein „Getreidelandsorten neu beleben e.V." gründeten. – kmz

„Was hat denn der Mensch von all seinem Wissen, wenn er nicht weiß, wo das Brot herkommt?", fragte Johann Heinrich Pestalozzi (1746–1827). – Foto: Norbert Kopf