



Kirchanschöring

KSK fährt zu Gelöbnisfest

Kirchanschöring. Die Krieger- und Soldatenkameradschaft fährt am Sonntag, 30. Juli, zum 151. Krieger-Gelöbnisfest nach Weildorf. Treffpunkt ist um 8 Uhr vor dem „Saliterwirt“. Die Vorstandschaft bittet um rege Beteiligung.



Wetteramt in Wolkersdorf

Taching am See. Das Wetteramt von Wolkersdorf, Lohen, Sauberg und Hahnbaum mit der Bitte um „gedeihliches Wetter für die Ernte und um die Verschonung vor Unwettern und Katastrophen“ wird morgen um 19 Uhr bei der Gruberkapelle in Wolkersdorf gefeiert. Bei schlechtem Wetter findet das Wetteramt in der Pfarrkirche Tettenhausen statt.

Brotbacken im Bauernhofmuseum

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

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

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 eingeschlossen

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 der 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



Franz Huber aus Kirchanschöring holt die Laibe aus dem Steinofen, Bio-Bäcker Michael Wahlich macht den Klopfest.

– Fotos: Effner

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 durch-

setzten 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 Bio-bauern der Region den Laufener

Landweizen wieder an.

Das gemeinsame Brotbacken findet am Mittwoch, 2. August um 9 Uhr in Hof 1, Kirchanschöring statt. Es wird ein Kostenbeitrag erhoben. Jeder Teilnehmer darf seinen eigenen Laib mit nach Hause nehmen. Um telefonische Anmeldung in der Tourist-Info Waginger See, Tel. 08681/313, bis Montag, 31. Juli, wird gebeten.

– red



Auch Kinder sind bei der Veranstaltung willkommen.