



home   dörfliches   kirchliches   kunst   werkstatt

# Brotbacken in Flauring

mit Ella Waldhart

*"Brot ist ein traditionelles Nahrungsmittel, das aus einem Teig aus gemahlenem Getreide, Wasser und einem Triebmittel gebacken wird. Es zählt bis heute zu den Grundnahrungsmitteln. Die Bibel (Ex.12,8) belegt die erste gesicherte Überlieferung von Sauerteigbrot. Damit wäre die Existenz von Brot zur Zeit des Auszugs der Israeliten aus Ägypten (1400-1200 v.Chr.) belegt."*

## Schnelle Übersicht:



### Krippe schaug'n



### Mühlentage 2009

Bilder von den Mühlentagen.



### Die Geschichte der Mühle

Seit dem 16. Jhd. versorgte die Mair-Mühle die Bauern von Flauring und Oberhofen mit Mehl für das tägliche Brot.



### Die Technik der Mühle

Bildbeschreibung der technischen Details der Mühle.



### Aus dem Mehl wird Brot

"Sandwirts" Ella Waldhart zeigt uns, wie sie traditionell ihr Brot im Backofen selber bäckt.

## Brot backen Teil 1



## Brot backen Teil 3



## Brot backen Teil 2



## Brot backen Teil 4



*Wir bedanken uns bei Ella Waldhart und ihrer Familie für die Möglichkeit, diese Dokumentation zu erstellen. Wir bedanken uns bei Johannes Rauch, für die Unterstützung bei der Umsetzung des Projekts. Danke!*

---



### **Betriebe am Mühlbach**

Der Mühlbach versorgte auch andere Betriebe auf seinem Weg durch das Dorf.



**Das Rischloss**  
mit dem Mühlbach im Vordergrund



**Die Mühle, ein Veranstaltungsort:**

**Gitarrenmatinée mit R. Glätzle**

**Ausstellung historischer Fotografien von Albert Hesse**

