



ÖTZTALER
HEIMAT-
VEREIN



HEIMAT
MUSEUM

B a c k - o f e n - t a g

Freitag, 6. September 2024,
ab 8 und bis 18 Uhr



Donnerstag: ☞ vorheizen um ~ 14 Uhr im Museum,
Dampf und *Vorteig* herrichten beim *Bäck*

Freitag: ☞ ~ 8–8.30 Uhr herrichten und *augrischn*
(mit Kleie bestreuen) der Läden, gleichzeitig *einheizen*
des Backofens | ☞ ab ~ 9–9.30 *Breatlen zupfn*
☞ kurz vor 10 Uhr den Ofen *ausraumen und aus-*
wischn (mehr oder weniger zum Regeln der Temperatur)

☞ ~ 10 Uhr (je nach Hitze) die ersten ca. 90 *Breatlen in Öfn schießn* | ☞ ~ 11–11.30 die zweiten ca. 90 *Breatlen*
kommen in den Ofen | ☞ nach ca. einer Stunde *zwischenheizen* | ☞ ~ 12–12.30 landen zum dritten und letzten
mal ca. 90 *Breatlen* im Backofen | ☞ danach zweites *Zwischenheizen* | ☞ Verkauf der frische *Breatlen* ab ~ 13 Uhr
☞ ~ 14 Uhr kommen ca. 60 Dinkel-Buchweizen-Laibe in den Ofen und nach ca. einer Stunde wieder heraus
☞ Die Zeiten sind grob angegeben, es kann immer auch ein wenig früher oder später sein

Bäckermeister Gerhard Gstrein, seine Gehilfen und
Museumswart Christoph Kuprian geben Einblick in ihre Arbeit.
Bei gutem Brot, Getränken und gemütlichem Beisammensein
im Museum in Lehn.

Wir laden ein und freuen
uns über ein Kommen.

