



Quelle: G. Holder

Backhaus in der Ziegelhütte

Brot ist leben – ist Segen – ist Brauchtum

(Quelle: www.lustaufunkraut.de)

Das Backhaus in der Ziegelhütte

Nachweislich wurde das kleine Backhaus erstmals 1871 in einer Urkunde des Vermessungsamts aufgeführt. Die Besitzanteile wurden über Generationen an die Hoferben der Ziegelhütte weitergegeben.



Das alte Backhaus vor der Restaurierung
Quelle: G. Holder

Im Jahr 2004 renovierten die vier Eigentümer das 17qm große Backhaus. Der Holzbackofen aus den 50er Jahren blieb unverändert.

Der Ofen bietet Platz für ca. 20 Brotlaibe. Nachdem 30 Jahre lang nicht mehr gebacken wurde, wird heute in unregelmäßigen Abständen wieder eingeheizt. Im Backhaus in der Ortsmitte wird durch die Backgemeinschaft wöchentlich gebacken.

Eine württembergische Verordnung vom 13.4.1808 besagt „... da die Backöfen in den Häusern gefährlich sind, sollen Commun-Backöfen, jedoch von öffentlichen Wegen und Chausseen entfernt, errichtet werden“.

Denkanstoß

Brot – das Grundnahrungsmittel der Menschheit – ist knapp auf der Welt. Wie könnte es sonst sein, dass rund 925 Millionen Menschen hungern?

*In Deutschland werden hingegen 80.000 Tonnen Brot und Brötchen im Jahr zu viel produziert! (Quelle: www.shz.de)
Zwingt uns diese Tatsache nicht zu einem bewussteren Umgang mit unseren Lebensmitteln?*

Vom Brot backen .

Nimm dir Mehl, Wasser, Hefe und Salz, tu alles in ein Gefäß und backe Brot daraus. So geh hin und iss dein Brot mit Freude. (Prediger 9 Vers 7)

... ein Brotrezept besteht nur aus wenigen Zutaten. Wäre nicht auch im Alltag oft weniger – mehr?



Quelle: www.buero-maichle-schmitt.de

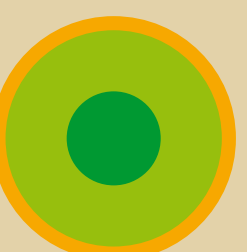


Ein Gemeinschaftsprojekt der Ortschaften Altsteußlingen, Dächingen, Erbsetten, Frankenhofen, Granheim, Mundingen, der Stadt Ehingen (Donau), gefördert vom Biosphärengebiet Schwäbische Alb

www.besinnungswege-ehinger-alb.de



**Biosphärengebiet
Schwäbische Alb**



www.biosphaerengebiet-alb.de