

# VOM KORN ZUM BROT

## Backen im Museumsbackhaus



<b>Zum Thema</b>	Getreide war bis ins 19. Jahrhundert die Hauptnahrungsggrundlage in den Städten wie auf dem Land. Rund zwei Drittel der landwirtschaftlichen Flächen dienten dem Ackerbau. Nach dem Ende des 18. Jahrhunderts aufgrund von Verordnungen durch die Obrigkeit das Backen in Privathäusern verboten war, wurden innerhalb der Grenzen des alten Württemberg Gemeindebackhäuser errichtet, in denen in regel-mäßigen Abständen von den Dorfbewohnerinnen gebacken wurde. Welche Arbeiten dabei anfielen und wie die Anfeuerung eines solchen Backhäusles funktioniert, soll bei der Aktion erlebt werden.
<b>Schwerpunkte</b>	Wie wurde früher gebacken? Besichtigung verschiedener Backöfen Wie funktioniert der Holzbackofen im Backhäusle? Getreideanbau, -ernte und -verarbeitung Teigzubereitung
<b>Aktion</b>	Einheizen des Holzbackofens im Backhäusle Teigzubereitung, Weckle formen (Wir backen leckere Butterweckle) Asche aus dem Ofen fegen, Backtemperatur überprüfen Weckle in den Ofen "einschießen" und ausbacken Versuchen der selbstgebackenen Weckle Arbeitsplatz aufräumen
<b>Gruppengröße</b>	Max. 15 Teilnehmerinnen und Teilnehmer und mind. zwei erwachsene Begleitpersonen zur Aufsicht und Mithilfe
<b>Dauer</b>	ca. 3 Stunden
<b>Kosten</b>	90,00 € Aktionsgebühr zzgl. Museumseintritt Erwachsene: 8,50 €, Kinder: 4,50 € Das Geburtstagskind erhält freien Eintritt.
<b>Mitzubringen</b>	Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer benötigen für sich: Geschirrhandtuch, Schürze, Stofftasche für die Weckle, Namensschild  Jeweils zwei Teilnehmerinnen und Teilnehmer benötigen gemeinsam: 1 große Schüssel, 1 Messbecher  <u>Zutaten für Brötchen</u> (Menge jeweils für 2 Personen) 500 g Weizenmehl (Type 405) ½ Würfel Hefe ca. 80 g ungekühlte Butter  <u>Zutaten für zwei Blechkuchen</u> (für Teig und Belag) 500 g Weizenmehl (Type 405)

**FREILICHT-  
MUSEUM  
BEUREN**

Museum des  
Landkreises  
Esslingen für  
ländliche Kultur

**KINDER-  
GEBURTSTAGE**

½ Würfel Hefe  
80 – 100 g ungekühlte Butter  
2 kg säuerliche Äpfel  
Zucker und Zimt  
ca. 150 g ungekühlte Butter  
100 g Mehl  
100 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

Gerne können Sie Butter/Wurst/Käse etc. für ein zünftiges Geburtstagsvesper mitbringen.

- Aufsichtspflicht** Ein historisches Museumsdorf kann nicht normgerecht sein. Im Rahmen ihrer Aufsichtspflicht haben Lehrerinnen und Lehrer, Gruppenleiterinnen und Gruppenleiter sowie das Begleitpersonal ihre Schulklassen, Jugend- und Kindergruppen im Museum zu begleiten.
- Mithilfe** Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind während der Aktion auf die Mithilfe der erwachsenen Begleitpersonen angewiesen. Bitte informieren Sie die entsprechenden Personen (z.B. wegen geeigneter Kleidung) vorab.
- Müll** Bitte achten Sie bei Vesper und Getränken Ihrer Teilnehmerinnen und Teilnehmer auf Müllvermeidung! Auf die Aufstellung von Mülleimern haben wir im Museum bewusst verzichtet – bitte nehmen Sie Ihren Müll mit nach Hause.
- Beginn der Aktion** Um einen pünktlichen Start der Aktion zu garantieren, finden Sie sich bitte 10 Minuten vor Aktionsbeginn an der Museumskasse ein.
- Wartezeit** Wenn Sie bis zur Aktion noch Wartezeit haben, dann dürfen Sie sich gerne mit Ihrer Gruppe im Spielbereich des Museums (beim Dorfteich) aufhalten.
- Erlebnisangebote** Das Freilichtmuseum bietet weitere attraktive Angebote für Gruppen und Familien, wie den Natur-Spielplatz mit Wasserspielbereich, Bolzplatz und Traktor, das Spielzimmer im Rathaus, zwei Grillplätze mit Schutzhütte oder das Familien-Ferien-Programm in allen Schulferien.
- Verspätung** Sollte es aus irgendwelchen Gründen am Aktionstag zu einer Verspätung kommen, möchten wir Sie bitten, uns dies umgehend mitzuteilen.  
Unsere Museumskasse erreichen Sie unter Telefon 0711 3902-41850.

**Wir wünschen Ihnen einen interessanten und erlebnisreichen Aufenthalt im Freilichtmuseum des Landkreises Esslingen in Beuren.**

**Mit freundlicher Unterstützung der Kreissparkasse Esslingen-Nürtingen**

**© FREILICHT-  
MUSEUM  
BEUREN**

Museum des  
Landkreises  
Esslingen für  
ländliche Kultur