



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.

