



Backofentag

Donnerstag, 3. September 2026

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

Donnerstag: ☞ ~ 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 auswischn* (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 | ☞ *frische Breatlen* und Verkauf 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.**

