

BNN
31.8.22

Wie wird aus Weizenkörnern knuspriges Brot?

Museumsverein im Hofgut Maxau demonstriert am Sonntag traditionelle Handwerksarbeit

Von unserem Mitarbeiter
Dietrich Hendel

Thementage im Knielinger Museum im Hofgut Maxau sind seit der Neuorganisation des Vorstands des Museumsvereins gesetzt. Manches klappt aber nicht wie gewünscht: Corona wirkt nach. Am Sonntag sollen die Besucher nun von 14 bis 17 Uhr an verschiedenen Stationen erleben, wie aus kleinen Weizenkörnern in traditioneller Handwerksarbeit ein knuspriges Brot wird: „Vom Korn zum Brot“, ist der Thementag überschrieben.

Andreas Schmid, Landwirt und Pächter am Hofgut Maxau, stellt gerade auf ökologische Landwirtschaft um. Er baut vorrangig Öko-Braugerste für eine Karlsruher Brauerei an. Und er hatte in dieser Saison keinen Weizen auf Feldern in der Nähe des Hofguts. Allzu weit sollten Traktoren und der Mähbinder, die schon einige Jahrzehnte auf dem Buckel haben, ja nicht fahren müssen. Hilfe kam durch eine Art „interkommunale landwirtschaftliche Kooperation“: Uwe Kugler, Landwirt in Linkenheim, hatte eine Fläche Weizen, die er noch nicht abgeerntet hatte. „Das Netzwerk unter den Landwirten funktioniert. Kollegen haben nachgefragt, wer noch Weizen auf dem Feld habe. Ich helfe ger-



Feldarbeit wie früher: Mit betagten Traktoren und einem alten Mähbinder wird der Weizen geschnitten und zu Garben gebündelt.
Foto: Manfred Ohmer

ne, wenn ich helfen kann“, sagt Kugler. Die Weizenkörner, die aus den Garbengedroschen werden, hat er dem Museumsverein geschenkt, um sie weiterzuverarbeiten.

„Dank Landwirt Kuglers Unterstützung, der uns kurzfristig ermöglichte, auf einem seiner Felder Sommerweizen

zu mähen, können wir am Sonntag diesen Weizen mit einer historischen Dreschmaschine auf dem Hofgut Maxau dreschen und weiterverarbeiten, um den Museumsbesuchern zu zeigen, wie das in ‚alten Zeiten‘ funktioniert hat“, erzählt Manfred Ohmer, stellvertretender Vorsitzender des Museumsvereins. Der be-

tagte Mähbinder der Firma Lanz mäht das Getreide ab und bindet es zu Garben, die seitlich ausgeworfen werden. Traktoren, gleichfalls älteren Baujahrs, und Mähbinder gehören dem Verein und werden von einem ehrenamtlichen Technik-Team funktionsfähig gehalten.

Notwendigerweise musste der Linkenheimer Weizen schon einige Zeit vor dem Thementag gemäht werden. „Da wir das Abmähen nicht bei unserem Thementag live vorführen können, haben wir die Aktion gefilmt. Wir zeigen den Film und werden ihn mit einigen Erklärungen auf unserem Youtube-Kanal veröffentlichen“, erläutert Ohmer.

Zu sehen ist am Sonntag, wie das Korn zu Mehl gemahlen, und wie aus dem Mehl in Handarbeit Brotteig hergestellt und zu Broten geformt wird. „Besucher können am Ende der Veranstaltung gerne ein Brot kaufen“, berichtet Pressesprecherin Waltraud Heger. „Solange der Vorrat reicht“, fügt sie rasch hinzu.

Zudem traditionellen Backwerk soll es Rindswurst in Dosen geben, die Landwirt Schmid unter anderem aus dem Fleisch seiner Rinder herstellen lässt. Zudem steht naturtrübes Exportbier bereit, das die Firma Moninger mit Schmid's Gerste braut. Und auch der Hofladen ist geöffnet.