



Manfred Ohmer, Reinhard Ermel, Hendrik Schönthal und Etienne Gentil (von links) bei der Arbeit am Knielinger Museum im Hofgut Maxau.

Foto: Knielinger Museum

## „Vom Korn zu Brot und Bier“

Museum will Besuchern die Landwirtschaft von früher zeigen

**Knielingen (del).** Was heute mit Maschinen erledigt wird, wurde früher von Hand gemacht. Wie damals in der Landwirtschaft gearbeitet wurde, kann man sich heute kaum noch vorstellen. Das Knielinger Museum im Hofgut Maxau will das ändern und widmet sich am Sonntag dem Weg „Vom Korn zu Brot und Bier“. Das Thema sei interaktiv angelegt, sagt Pressesprecherin Waltraud Heger: Die Besucher würden ins Geschehen eingebunden.

Zwischen 14 und 17 Uhr werden die Besucher zu verschiedenen Stationen begleitet. Sie erleben dabei, wie man ohne Mähdrescher das Korn geschnit-

ten und mit Dreschflegeln die Körner aus den Ähren gelöst hat. In der Backstube können große und kleine Gäste

### SERIE: Extra-Tipp

alles über die Zubereitung des Brotteigs erfahren. „Zwischenzeitlich wird schon der Duft von frischem Brot in die Nase steigen, denn das Bäcker-Team hat schon die ersten Brote aus dem Holzbackofen geholt“, erläutert Heger.

Währenddessen dreht sich für die kleinen Gäste das traktorgetriebene Museums-Karussell.

Die praktischen Vorführungen werden mit einem Video unterstrichen, das im vergangenen Jahr gedreht wurde, als die restaurierte Dreschmaschine im Einsatz war. Das Ehepaar Sonja und Andreas Schmid ergänzt die Vorführungen „Vom Korn zum Brot und Bier“ durch fachlich-praktische Erläuterungen. Schmid, promovierter Agrarbiologe, baut auf den landwirtschaftlichen Flächen des Hofguts Maxau unter anderem Braugerste für örtliche Brauereien an.