

# VOM KORN ZUM BROT

## Backen im Museumsbackhaus



Museum des  
Landkreises  
Esslingen für  
ländliche Kultur

**Zur Aktion** Im Freilichtmuseum in Beuren können Gruppen in einem aus dem Jahr 1887 stammenden Backhaus unter fachkundiger Anleitung backen. Sie lernen neben dem Holzbackofen auch Arbeitsgeräte wie Ascheschieber (schwäbisch „Kruck“), Hudelwisch und Backschießer kennen. Mit der „Zeitungsknäul-Methode“ testen Sie die Backtemperatur des Holzbackofens und erfahren was es mit dem Spruch „Nur net hudle“ auf sich hat. Gemeinsam wird der Teig für die Backwaren zubereitet und stilecht im Holzbackofen gebacken. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer backen Dätscher. Gerne können Sie dazu noch Brötchen backen. Für die Dätscher werden aus einem Hefeteig dazu kleine Fladen vorbereitet, die mit Sauerrahm bestrichen und verschiedenen Zutaten belegt werden.

**ERWACHSENE**

**Wissenswertes** Ab etwa 1850 wurden in Württemberg öffentliche Backhäuser gebaut. Sie lösten die privaten Backhäuser ab, weil die Behörden die privaten Backhäuser und Backöfen mit ihren Feuerstellen als Ursache für viele Brände in den Dörfern ausmachten. Eine von der Gemeinde bestimmte Backfrau wachte über das Backhaus. Wer an welchem Tag und zu welcher Zeit backen durfte, wurde lange Zeit mittels Los entschieden. Nach dem 2. Weltkrieg wurden viele Dorfbackhäuser aufgegeben, in jüngster Zeit werden sie da und dort wieder entdeckt und genutzt.

**Mitzubringen** Menge jeweils für zwei Personen:  
Wenn Sie nur Dätscher backen möchten ...  
500g Mehl (Weizen, Dinkel oder ihre Lieblingsmehlsorte)  
½ Würfel Hefe  
80 - 100g Butter ungekühlt  
400g Sauerrahm  
Kümmel, Speck, Schnittlauch, Zwiebel, Käse

Wenn Sie Brötchen und Dätscher backen möchten ...  
500g Mehl (Weizen, Dinkel oder ihre Lieblingsmehlsorte)  
½ Würfel Hefe  
80 - 100g Butter ungekühlt  
200g Sauerrahm  
Kümmel, Speck, Schnittlauch, Zwiebel, Käse

Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer benötigen:  
Geschirrhandtuch und Schürze  
Stofftasche für die Backwaren  
1 große Schüssel und 1 Messbecher  
Namensschild

**Dauer der Aktion** ca. 3 Stunden

**Gruppengröße** max. 20 Teilnehmerinnen und Teilnehmer

**Kosten** 135,- € Aktionsgebühr zzgl. Museumseintritt

Ab 15 zahlenden Personen erhalten Sie den ermäßigten Eintrittspreis für Gruppen:  
Tageskarte für Erwachsene 7,50 €, je Kind 4,00 €

- Beginn der Aktion** Um einen pünktlichen Start der Aktion zu garantieren, finden Sie sich bitte 10 Minuten vor Aktionsbeginn an der Museumskasse ein.
- 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.
- Wartezeit** Sollten Sie vor oder nach ihrer Aktion noch Zeit zur Verfügung haben, bietet das Museumsdorf zahlreiche Möglichkeiten zum Verweilen und Erkunden. 25 Originalgebäude mit Scheunen, Ställen, Küchen, Kellern und Dachböden warten nur auf ihre Entdeckungen. Das Museum ist bis 18 Uhr geöffnet.
- Essen und Trinken** Aktuelle Informationen zum gastronomischen Angebot im Freilichtmuseum Beuren finden Sie auf unserer Homepage unter [www.freilichtmuseum-beuren.de](http://www.freilichtmuseum-beuren.de).  
Inmitten der Streuobstwiesen laden zudem gemütliche Vesperplätze zum Verweilen ein und für ein spontanes Grillvergnügen stehen zwei Grillplätze mit Schutzhütte zur Verfügung.
- Handleiterwägele** Gerne dürfen Sie Essen und Getränke mit ins Museum bringen. Für den Transport durch das Gelände stehen an der Museumskasse Handleiterwägele zur Ausleihe bereit.
- Müll** Bitte achten Sie bei Vesper und Getränken Ihrer Gruppe auf Müllvermeidung!  
Auf die Aufstellung von Mülleimern haben wir im Museum bewusst verzichtet – bitte nehmen Sie Ihren Müll mit nach Hause.
- Rauchverbot** Im gesamten Museumsgelände ist das Rauchen und Dampfen aus Sicherheitsgründen nicht gestattet. Eine Ausnahme ist die Gartenwirtschaft der Museumsgastronomie.

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

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