



Südtiroler
Bäuerinnenorganisation

Ortsgruppe Gais-Uttenheim



Bruneck
Brunico



Informationen zum Bauernbrotfest:
Tel. +39 0474 555 722
info@bruneck.com



1. Uttenheimer

BAUERNBROT

FEST

**Bauernbrot, Korn und
Köstlichkeiten**

Sonntag, 20. August 2017
von 10.00 bis 17.00 Uhr

Bauern-Brot heute und gestern das bäuerliche Brotbacken hautnah erleben!

Das Backen von Brot hat in Uttenheim sowie in ganz Südtirol eine lange Tradition. Früher backten die Bauern nur alle paar Monate Brot und trockneten es, damit es lange haltbar war. Nichts übertrifft jedoch den Duft von frischgebackenem Brot, der beim Backen durch die Gassen zieht!

Wenn Sie wissen wollen, was dem berühmten „Puschtra Bauern Breatl“ seinen unvergleichlichen Geschmack verleiht, empfehlen wir Ihnen, selbst der Bäuerin über die Schultern zu schauen – im Rahmen dieses Brotfestes haben Sie Gelegenheit dazu. Gespräche vor Ort und verschiedene Vorträge ermöglichen Ihnen die Welt der bäuerlichen Brotherstellung kennen zu lernen. Und eines ist klar, jeder Hof backt sein typisches Brot! Somit können Sie an diesem Tag während eines Spaziergangs durch Uttenheim an 6 bäuerlichen Backöfen 6 verschiedene Bauernbreatln verkosten!

OFENFRISCH!

Die Uttenheimer Bauern-Backöfen werden angefeuert!

An den 6 bäuerlichen Öfen werden frischgebackene Brotspezialitäten wie Puschtra Breatln, Vinschger Paarl, Schüttelbrot und vieles mehr angeboten.

Tauchen Sie ein in die bäuerliche Brotbackwelt. An folgenden Uhrzeiten wird an den Öfen vor Ort gebacken:

Gratzer:	10.30 – 15.00 Uhr
Moarhof:	10.00 – 17.00 Uhr
Bachbauer:	13.00 – 15.00 Uhr
Lackner:	13.00 – 15.00 Uhr
Striagl:	10.00 – 14.00 Uhr
Bodenhof:	10.30 – 17.00 Uhr

Die Vereine von Uttenheim verköstigen Sie dabei mit allerlei Spezialitäten!

Gratzer:	MUSIKKAPELLE Apfelkiachl, Profesen (Brotkiachl), Eis, Buchtln
Moarhof:	SCHÜTZEN Speckplatte, Weißwürste mit Brezen
Bachbauer:	FEUERWEHR und DIE GLORREICHEN Gutes vom Grill
Striagl:	KIRCHENCHOR Kaffee und Kuchen
Bodenhof:	BAUERNBUND, BAUERNJUGEND, BÄUERINNEN Knödel, Strauben
Mareil Wiese:	AMATEURSPORTVEREIN Pilze mit Polenta

Impuls-Vorträge beim MOARHOF:

- 11.00 Uhr **Das Puschtra Bauernbreatl** mit Christl Feichter
Der Werdegang unseres Brotes: Geschichte, Zubereitung und Interessantes zum Puschtra Bauernbreatl.
- 13.00 Uhr **Brot ohne Mehl** mit Herrn Oswald Beikircher
Praktische Tipps wie Brot ohne Getreidemehl gelingen kann.
- 14.00 Uhr **Brotgewürze** mit Christl Feichter
Kümmel, Anis, Fenchel, Koriander und der Brotklee gelten als die typischen Brotgewürze im Land. Wissenswertes und Interessantes zu den Gewürzen in unserem Brot.
- 15.00 Uhr Ein Streifzug mit dem **Buchautor Sergio Rossi** über seine Erfahrungen, die Geschichte und Erzählungen zum Puschtra Bauernbreatl. (Dieser Vortrag ist in italienischer Sprache)

Information und Beratung aus erster Hand beim BODENHOF:

- 11 – 15 Uhr **Stroh, Korn, Spelz und Grannen** und **Wissenswertes** zu verschiedenen Getreidesorten sowie **Strohhut** flechten mit Martha Lochmann, Sortengarten Südtirol
- 11 – 16 Uhr **Der Brotbackofen:** Fachgespräch mit dem Ofenbauer Franz Gartner
- 11 – 16 Uhr **Getreideanbau:** Alles was beim Anbau von Getreide zu beachten ist mit dem Beratungsring Berglandwirtschaft
- 14 – 16 Uhr **Die Bäuerliche Getreidemühle:** Wie die bäuerliche Getreidemühle arbeitet erfahren Sie bei beim Bachbauer

Rahmenprogramm:

- Musikalische Umrahmung** mit verschiedenen Musikgruppen und den Schuhplattlern aus Villnöss
- Großartiger Brot- und Bauernmarkt:** An unseren vielfältigen Marktständen finden Sie regionale und bäuerliche Produkte, Nützliches und Interessantes rund ums Brot, Korn, Getreideprodukte und viele Besonderheiten wie Kräuter, Marmeladen, Honig, Nudeln und Eier, Drechselarbeiten, Gemüse, Milchprodukte, alles rund ums Nähen und Genähtes, und vieles mehr!
- Basteln mit Naturmaterialien für Kinder** mit Paula und Margareth Seeber beim Strieglhof von 13.00 – 16.30 Uhr
- Kinderbrotbacken** beim Bodenhof um 15.00 Uhr
- Stockbrot backen** beim Lackner um 13.00 Uhr