

Eigenes Brot entwickelt

Mit der Bäckerei Buchegger hat die Landjugend Andorf ein Landjugend-Brot kreiert. Ab 12. April startet der Verkauf.

VON MICHELLE BICHLER

ANDORF. Das Brot entstand im Rahmen des Projekts „Unser Brot – ein Handwerk zum Essen, ned zu vergessen“, das die Landjugend Andorf Ende März 2021 gestartet hat. „Wir wollen ein großartiges Lebensmittel stärker in den Vordergrund rücken und bei den Leuten mehr Bewusstsein dafür schaffen, wie viel Arbeit hinter dem Erzeugen von Brot steckt“, erklärt Verena Ettl, die zusammen mit Viktoria Buchinger das Projekt leitet.

Wie viel Arbeit das tatsächlich ist, haben die Landjugendlichen beim Entwickeln und

Backen ihres eigenen Brotes gleich am eigenen Leib erfahren. An der Rezeptur tüftelten sie zusammen mit ihrem Projektpartner, der Bäckerei Buchegger, ab Dezember 2020 eine Weile herum, ehe sie die perfekte Backmischung gefunden hatten. „Uns war wichtig, dass das Brot aus regionalen Zutaten besteht“, betont Ettl.



„Uns war wichtig, dass das Brot aus regionalen Zutaten besteht.“

Foto: LJ Andorf

VERENA ETTL,
PROJEKTLITERIN

So beinhaltet es etwa Pramo-leum-Kürbiskerne aus Sigharting. Außerdem sollte ihr Brot an den Ursprung dieses Lebensmittels erinnern. „Des-halb haben wir uns für ein Urgetreide, den Emmer, ent-



Beim Abfüllen der Brotbackmischung für ihr Emmervollkornbrot halfen die Landjugendlichen zusammen.

Fotos: Landjugend Andorf

schieden, eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschen und ein Vorfahre des heutigen Weizens“, informiert Buchinger. Das Andorfer Landjugendbrot, ein Emmervollkornbrot mit Kürbiskernen und Leinsamen, gibt's ab 12. April 2021 in den Läden der Bäckerei Buchegger und deren Kooperationspartnern zu kaufen.



Die Projektleiterinnen (li.) mit ihren Partnern der Firma Buchegger.