

KONF-PRAKTIKUMSBERICHT
AUS UNSEREM OFENHAUS
VON LARISSA DUBACH, DELIO KUNZ UND JAN MANI

*Der Geburtsort von Jesus Christus
Bethlehem
bedeutet übersetzt aus dem Hebräischen
Haus des Brotes*

1. (Delio) Wir durften einen winterlichen Nachmittag am 5. November 2014 im Ofenhaus in Diemtigen bei starkem Schneefall verbringen und unser eigenes Brot im alten Backofen backen. Am Vorabend rührten wir unseren eigenen Brotteig zu Hause an und brachten ihn am Mittwoch nach Diemtigen. Dort erwartete uns Ruedi Wenger mit einem vorgeheizten Ofen. Dieser muss erst einmal ganz durchgewärmt werden um anschliessend die gewünschte Hitze zu erhalten.

2. (Larissa) Sobald der Ofen vorgeheizt ist, konnten die Brotteige eingeschoben werden. Das Ganze muss recht zügig geschehen, damit die Temperatur des Ofens nicht zu stark absinkt, bevor er dann geschlossen wird.

Bei gemütlichem Beisammensein mit Kaffee und Kuchen warteten wir gespannt auf unsere Brote. Während dessen erfuhren wir einiges über das Ofenhaus und wie wichtig es früher war. Ich finde es schön, dass man es beibehalten hat, und auch wenn man im Lebensmittelladen kurz ein Brot kaufen gehen könnte, doch noch das "Ofehus" benutzt, und zur Freude Brote bäckt, wobei man miteinander plaudern kann.

3. (Jan) **Resultat**

Das Ergebnis konnte sich sehen lassen, die Brote waren sehr schön und lecker. Im gesamten waren es 34 Brote und einen Zopf. Jeder konnte dann seine eigenen Brote mit nach Hause nehmen. Es war sehr spannend und leerreich z.B. wie man sehen kann wie heiss der Steinofen ist.

