

## **Traditionelles Backen im Denkmalhof Gernewitz: Ein Fest für die Sinne**

Beim Backtag im Gernewitzer Denkmalhof gab Bäckermeister Georg Grofer sein Wissen weiter und förderte gesunde, traditionelle Backkunst.

Gernewitz. Ein Fest für das Handwerk: Der Backtag im Denkmalhof ist nicht nur ein kulinarisches Ereignis, sondern auch eine Plattform für intergenerationales Lernen und Gemeinschaftsbildung.

### **Traditionelles Handwerk zieht zahlreiche Besucher an**

Im Rahmen des Thüringer Handwerkssommers fand am Dienstag der beliebte Backtag statt. Der Innenhof des Gernewitzer Denkmalhofs war gut besucht und bot Platz für Jung und Alt, die gemeinsam das Bäckerhandwerk erleben wollten. Die Besucher genossen das spezielle Ambiente, während der Steinofen bereits frühzeitig angeheizt wurde, um optimale Backbedingungen zu gewährleisten.

### **Bäckermeister gibt sein Wissen weiter**

Ein zentraler Akteur dieses Tages war Bäckermeister Georg Grofer aus Remstädt, der seit zwei Jahrzehnten an diesem Event teilnimmt. Sein Engagement geht über das bloße Backen hinaus; er überträgt sein umfangreiches Wissen über gesunde Ernährung an die interessierten Teilnehmer. „Es ist mir wichtig, zu zeigen, was wirklich in Lebensmitteln steckt“, erklärt er. Mit eigenen Händen viel zu machen statt auf industrielle Produkte

zurückzugreifen, war dabei das Motto.

## **Vielfalt der selbstgemachten Leckereien**

Die Auswahl an selbstgebackenen Speisen war vielfältig: Neben dem traditionellen Brot und Brötchen wurden auch Pizza und Speckkuchen zubereitet. Der Teig, ganz ohne Backmischungen und Fertigteig, wurde mit viel Hingabe in großen Holzschalen geknetet. Zahlreiche Rezepte lagen aus und konnten von den Teilnehmern mit nach Hause genommen werden, um die Tradition des Brotbackens weiterzuführen.

## **Ein interaktives Erlebnis für alle Generationen**

Besonders erfreulich war die Beteiligung von verschiedenen Gruppen, darunter Kinder, Eltern, Großeltern und sogar eine Jugendgruppe aus dem Asklepios Klinikum. Auch die Selbsthilfegruppe Diabetes Stadtroda war vertreten. Teilnehmer berichteten begeistert von ihren Erfahrungen, wie zum Beispiel eine Frau, die erzählte: „Ich habe den Teig über Nacht im Kühlschrank gelassen, und am nächsten Tag quoll er über.“ Einer der Ausbilder, Georg Grofer, gab Tipps dazu, wie man die Hefe richtig dosiert, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

## **Förderung von Gemeinschaft und gesundem Lebensstil**

Diese Veranstaltung ist nicht nur ein Fest des Geschmacks, sondern fördert auch die Gemeinschaft und das Bewusstsein für gesunde Ernährung. Die Teilnehmer hatten die Möglichkeit, in einer entspannten Umgebung zu lernen, wie wichtig es ist, zu wissen, was man isst und wie man es zubereitet. Solche Veranstaltungen stärken die Verbindung zwischen den Generationen und tragen zur Förderung eines traditionellen Handwerks bei, das in der modernen Zeit immer seltener wird.

Insgesamt zeigt der Backtag im Gernewitzer Denkmalhof, dass gemeinsames Backen weit mehr ist als nur die Zubereitung von Nahrungsmitteln. Es ist eine Möglichkeit, Wissen weiterzugeben und Beziehungen innerhalb der Gemeinschaft zu stärken – eine wertvolle Tradition, die es zu bewahren gilt.

- **NAG**

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://n-ag.de)**