



Brotbacken Gurgl „Pirchhütter Mühle“

Fotos: ©Ötztal Tourismus

Jeden Dienstag (28. Juni - 06. September 2022)

Bei der alten 'Pirchhütter Mühle' im Ortsteil Infang in Obergurgl wird wöchentlich Brot gebacken. Alle sind herzlich willkommen, einen Einblick in die traditionelle Herstellung des Brotes zu bekommen. Nachdem das Brot fertig gebacken ist, kann das köstliche Brot probiert und auch gekauft werden.

Selbstgemachte Produkte (Gaoskas, Speck, Kaminwurzeln, Honig, ...) der ansässigen Bauern und Getränke werden im Hofladen bei der Mühle verkauft.



- KATEGORIE** altes Handwerk, Besichtigung, Verkostung, Verkauf
- ORT/ VERLAUF** Obergurgl, Pirchhütter Kornmühle, Ortsteil Infang
- TREFFPUNKT** 15.00 Uhr, direkt beim Mühlplatz in Obergurgl (siehe Karte)
- ABLAUF** ab 13.00 Uhr, Besichtigung der Mühle und finale Vorbereitungen zum Brotbacken,
ab 15.00 Uhr: Brotbacken & Verkosten
(Details zum Ablauf des Brotbackens siehe Rückseite)
- DAUER** bis ca. 18.00 Uhr
- KOSTEN** gratis Verkostung des Brotes für alle Gäste und Einheimische
Verkauf des frischen Brotes, Getränke, Bauernprodukte
- REFERENT** Brotbäcker Claus
- TEILNEHMER** max. 40 Pers.
- ANMELDUNG** direkt buchen, www.oetztal.com/erlebnisse, bei Ihrer Unterkunft, den Informationsbüros Ötztal Tourismus, info@oetztal.com, T +43 (0)57200-0, Anmeldeschluss: **Vorabend (18.00 Uhr)**
-
- SONSTIGES** bei Schlechtwetter: Ersatztermin am jeweiligen Freitag.



VERANSTALTER

Naturpark Ötztal · Oberlängenfeld 142 · A-6444 Längenfeld
T +43 (0)5253 20201 · office@naturpark-oetztal.at · www.naturpark-oetztal.at



Fußweg vom Ötztal Tourismus - Gurgl zum Pirchhütter Mülplatz (ca. 8 min)



Zur Geschichte des Pirchhütter Mülplatz

Entlang des Mühlbaches im Gurgler Ortsteil Pirchhütt standen ursprünglich 2 Kornmühlen und zwei „Walken“, womit die Verfilzung der Wolle zum rauen Lodenstoff erfolgte. Das Alter der Mühlen beträgt wahrscheinlich mehr als 300 Jahre. Das Korn wurde von den Bauern im Tauschgeschäft erworben und im Frühjahr und Herbst gemahlen, hauptsächlich wurde Türkenmehl für das „Tirgenmuas“ hergestellt. Im Sommer 1990 wurde die Pirchhütter Kornmühle restauriert und wieder voll funktionstüchtig in Stand gesetzt. Ein 3 Meter großes, „oberschlächtiges“ Mühlrad treibt das handwerklich kunstvoll gefertigte Mahlwerk an. Interessant ist auch eine ausgeklügelte Abschaltautomatik, die am Ende des Mahlvorgangs das Wasser vom Mühlrad wegleitet. Auf dem Mülplatz hat der damalige Verein Kultourismus Gurgl zusätzlich einen Holz-Backofen nach altem Vorbild erreicht. Daneben steht das „Mathies´n“ Bienenhaus aus dem Jahre 1911, das ebenfalls in diesem kleinen bäuerlichen Museum einen neuen Platz fand.

Ablauf Brotbacken am Mülplatz

- Bäcker Claus fängt schon am Morgen um ca. 7:00 Uhr mit dem Ansatz des Brotteiges an.
- Dann wird die Mühle hergerichtet und Roggenmehl für das nächste Brotbacken gemahlen.
- Um 11:00 Uhr wird der Backofen mit Lärchenholz bestückt und dann angezündet.
- Das Befeuern und Heizen dauert ca. 4 Stunden.
- Um ca. 12:00 Uhr wird der Brotteig nochmals durchgeknetet und zum Ruhen ins Bienen-Häuschen bei der Mühle gelegt.
- Wenn alles zeitlich stimmt, ist es ca. 14:30 Uhr
- Die Breatlan und das Bauernbrot werden geformt, kommen auf die Gärbretter und müssen dann nochmals zur Teigruhe, damit sie schön aufgehen können.
- Es ist ca. 15:00 Uhr. Dann wird der Ofen ausgeräumt, sauber gemacht und ist fertig für das finale Brotbacken.
- Jetzt kann das frischgebackene Brot verkostet werden.
- Es freut sich euer Bäcker Claus 😊 😊 😊