



**BESINNLICH UND BEKÖMMLICH –
SÜSSES IM ADVENT.**

**KLETZENBROT: TRADITIONELLE REZEPTUR
UND ERLESENE ZUTATEN - DER IDEALE SNACK
FÜR DIE KALTE, DUNKLE JAHRESZEIT**

Getrocknete Kletzen, Feigen, Zwetschken, Nüsse und Rosinen sorgen ganz ohne Zuckerzusatz für den wohltuend süßen Geschmack. Fruchteigene Kohlehydrate und ein hoher Ballaststoffgehalt sorgen für lang anhaltende Energiereserven.

Nüsse enthalten hochwertige Fette die jedes Herz erfreuen. Herrlich duftende Gewürze stärken mit ihren antiseptischen Eigenschaften das Immunsystem, regen den Kreislauf an und fördern die Durchblutung.

FAZIT: Eine Scheibe Kletzenbrot enthält nur 125 kcal und ist der ideale „Vitalstoff-Cocktail“ zu jeder Tageszeit.

GESCHICHTLICHES ÜBER DAS KLETZENBROT

Kletzenbrot war früher ein einfaches Roggenbrot, in das Kletzen, gedörrte Zwetschken und Nüsse eingebacken wurden. Das Dörren von Früchten ist wohl die älteste und einfachste Art, Obst zu konservieren.

Mit dem Backen des Kletzenbrotes begann man früher in der Regel um den Andreastag, dem 10. November. Verbindlich war es, das süße Brot an einem der Weihnachtstage – Heiligabend oder am 26. Dezember – anzuschneiden. Meist geschah das durch den Hausvater, der es dann an die Kinder, Knechte und Mägde verteilte. Es war üblich, zur Weihnachtszeit Kletzenbrot an die Bediensteten zu verschenken. Das hatte auch damit zu tun, dass kurz vor der Weihnachtszeit das bäuerliche Wirtschaftsjahr endete, ein Dienstbotenwechsel anstand und damit ver-

bunden häufig Naturalgaben als zusätzlicher Lohn vorgesehen waren.

Das Kletzenbrot musste spätestens zu Dreikönig, dem letzten Tag der so genannten zwölf Raunächte, aufgegessen sein, wenn kein Unglück über das Haus kommen sollte. Menschen fürchteten in dieser dunklen Zeit, in der die Sonne ihren tiefsten Stand erreicht hatte, die Umtriebe der bösen Geister.

In der **Bäckerei Brandner** gibt's in der Vorweihnachtszeit traditionell gebackene Kletzenbrote und Christstollen sowie auch ein köstliches Angebot an handgemachten Weihnachtskekse.

Werbung



Fotos: Brandner



Ostermiething · Riedersbach · Oberndorf

**AM SAMSTAG,
DEN 14. SEPTEMBER 2013
ÖFFNETE DIE BÄCKEREI
BRANDNER DIE BACKSTUBE.**

Wer schon immer einen Blick hinter die Kulissen einer Bäckerei werfen wollte, war am richtigen Platz und herzlich willkommen.



Fotos: Brandner



Florian Brandner führte die zahlreichen Besucher durch die Backstube.

OFFENE BACKSTUBE IN DER BÄCKEREI BRANDNER



Die zwei Bäckermeister Willi und Florian Brandner führten die Besucher in mehreren Gruppen durch die Backstube.

Bei Konditorin Tanja konnten die kleinen Besucher ihr Talent beim Verzieren von Lebkuchenherzen erforschen.

Echte Handwerksbäcker zeigten ihr Können und es gab wertvolle Informationen rund ums Backen.

Werbung



„Das war spitze“! Ein stark motiviertes Team freute sich über den Erfolg der Veranstaltung.



Lisa, die vor zwei Tagen die Lehrabschlussprüfung mit gutem Erfolg bestand, kümmerte sich um die Nachwuchsbäcker.