

Goldenes Roggen-Dinkelbrot aus Wernberg: Ein Meisterwerk der Backkunst!

Martina Perwein belohnt mit Gold für ihr handgemachtes Roggen-Dinkelbrot im Kloster Wernberg. Aus regionalem Anbau!



Wernberg, Österreich - Die Klosteranlage in Wernberg ist nicht nur für ihre historische Bedeutung bekannt, sondern auch für ein außergewöhnliches Brot, das dort hergestellt wird. Martina Perwein, eine ausgebildete Volksschullehrerin, leitet gemeinsam mit ihrem Ehemann Sebastian den Gutsbetrieb des Klosters. Ihr Anliegen ist klar: hochwertige landwirtschaftliche Produkte und ein ausgezeichnetes Brot zu kreieren. Ihr handgemachtes Roggen-Dinkelbrot hat kürzlich bei einer Verkostung der Landwirtschaftskammer Kärnten und des Landesverbandes der bäuerlichen Direktvermarkter die Goldmedaille erhalten. Dies ist ein bedeutender Erfolg für das

Paar, das Getreide aus eigenem Anbau in Wernberg verwendet.

Für ihre Leistungen erhielt Martina Perwein zudem persönliche Glückwünsche von Bürgermeisterin Doris Liposchek, die in der Backstube einen Blumenstrauß überreichte und ein Laib des prämierten Brotes mit nach Hause nahm. Das Brot ist im Klosterladen erhältlich und hat sich schnell einen Namen gemacht.

Vielfalt der Brotsorten und Handwerkskunst

Doch nicht nur im Kloster Wernberg wird Brot mit Hingabe gebacken. Die Bäckerin Christa backt jeden Donnerstag und Freitag zwischen 70 und 100 Laibe ihres berühmten Bauernbrots. Doch damit hören die Möglichkeiten nicht auf: Neben dem Bauernbrot produziert sie auch Dinkel-Vollkornbrot, Sonnenblumenbrot und Dinkel-Nuss-Brot. Der besondere Charme ihrer Produktion liegt in der Zusammenarbeit mit Helferinnen aus dem Familien- und Bekanntenkreis, dazu zählen unter anderem ihre Cousine Anita und Nachbarin Christine.

Die Brote werden an den Verkaufstagen frühmorgens in zwei modernen Öfen sowie in einem traditionellen Holzofen im Freien gebacken, der sich in einem eigenen Häuschen auf dem Hof befindet. Kunden schätzen Christas Backplan und nutzen die Gelegenheit, beim Backen zuzusehen oder frisches Brot zu kaufen, oft kurz vor der Öffnung des Hofladens. Ihr durchdachter Backprozess und das feine Timing sorgen dafür, dass alles reibungslos abläuft. Während die Brote backen, bereitet sie zudem köstliches Schmalzgebäck zu.

Ökologische Aspekte des Bäckerhandwerks

Das Handwerk des Brotbackens ist mehr als nur eine Tradition – es ist auch Teil eines nachhaltigen Ernährungssystems. Die Verwendung von funktionalen ökologischen Backmitteln stellt sicher, dass die Brotproduktion sowohl umweltfreundlich als auch gesundheitsfördernd ist. In der ökologischen

Landwirtschaft sind die Einsatzmöglichkeiten von Zusatzstoffen jedoch begrenzt, was die Rohwaren wie Mehle und Schrote betrifft. Diese haben abweichende technologische Eigenschaften im Vergleich zu konventionellen Produkten, was insbesondere bei Weizenmehl eine niedrige Kleberentwicklung zur Folge hat.

Die besonderen Eigenschaften der Bio-Zutaten, wie der niedrigere Proteingehalt, stellen Bäcker vor spezielle Herausforderungen. Dazu gehört die Wahl des richtigen Backofens sowie das angemessene Zeitmanagement beim Teigprozess. Anbieter von Bio-Backwaren finden praktische Hinweise zur Teigproduktion, die unter anderem auf Sauerteig, Quellzeiten und Knetprozesse eingehen.

Insgesamt zeigt sich, dass sowohl im Kloster Wernberg als auch bei Christa im Hofladen die Liebe zum Handwerk und zur Natur eine zentrale Rolle spielt. Die Qualität der Produkte kommt nicht nur den Käufern zugute, sondern wirkt sich auch positiv auf die Gemeinschaft aus.

Für weitere Informationen über das prämierte Brot aus Wernberg und die Backtraditionen in der Region, besuchen Sie **Klick Kärnten**, **Wochenblatt DLV** und **Ökolandbau**.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Wernberg, Österreich
Quellen	• www.klick-kaernten.at • www.wochenblatt-dlv.de • www.oekolandbau.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at