

Museumsbäckerei

Einmal sonntags im Monat findet das Schaubacken im Saterländer Steinbackofen statt. Ab 8:00 Uhr kommen die ersten Brote in den Ofen und ab 10:00 Uhr werden die frischen Brote zum Verkauf angeboten.

Wie hat man früher, als es bei uns noch keinen Strom gab, Brot gebacken? Das und noch einiges mehr kann man an den Backtagen auf dem Gelände des Moor- und Fehnmuseums Elisabethfehn erfahren. „Schaulustige“ können u.a. dabei zusehen, wie unser Bäcker verschiedene Teigsorten herstellt. Das Backen unterschiedlicher Brote benötigt unterschiedliche Garzeiten und Temperaturen. Wie das auch ohne Temperaturvorwahl, wie man sie heute in den modernen Backöfen hat, klappen kann, erklärt unser Bäcker gerne den interessierten Zuschauern. Der Bäcker wird in diesem alten Steinofen unter anderem Melk- und Korinthstutjes backen.