

	<p>Object: Gärkorb</p> <p>Museum: Hammerschmiede mit Bienen- und Heimatmuseum Reichenbach Schindelstraße 8/1 77933 Lahr/Schwarzwald- Reichenbach kultur_heimatpflege@schwarzwaldverein- reichenbach.de</p> <p>Collection: Landwirtschaft</p> <p>Inventory number: RE-2021-11-0250</p>
--	---

## Description

Dient der Brotbereitung:

Der geknetete Hefeteig wird in den mit Mehl bestäubten Gärkorb gelegt und - möglichst luftdicht - abgedeckt, damit der Teig beim 'Gehen' (bei der Teiggare) nicht austrocknet.

<https://de.wikipedia.org/wiki/G%C3%A4rkorb>

Gärkörbe, auch Backkörbe, umgangssprachlich Brotformen, oder im österreichischen Sprachraum als Simperln bezeichnet, dienen als Gärgutträger für die Stückgare von Brotteig. Sie bestehen aus geflochtenem Stroh, genageltem Peddigrohr, Holzschliff oder Kunststoff. Sie sind in unterschiedlichen Größen, rund oder oval in Handwerk und Industrie verbreitet. [1]

Gärkörbe ermöglichen die Handhabung weicher und lockerer Teige, schnelleres Arbeiten und gewährleisten gleichmäßigere Brotformen. Während der Gare wird das Brot gestützt, wodurch es nicht breitläuft. Technisch werden Körbe verwendet, damit das Brot darin aufgehen kann, wobei die Seiten stabil gehalten werden. Durch die Brotformen entsteht auf dem Brot das typische Korbmuster. Dazu müssen die Formen beispielsweise vorher mit Mehl oder Kartoffelstärke als Trennmittel bestreut werden. Dadurch wird die Kruste und der Charakter des Produktes bestimmt.

## Basic data

Material/Technique:

Stroh

Measurements:

H: 12 cm; D: 29,5 cm

## Events

Created	When	
	Who	
	Where	Hammerschmiede (Lahr-Reichenbach )
Created	When	20. century
	Who	
	Where	

## Keywords

- Agriculture
- Bread
- Brotteig
- pasta manufacturing