

	<p>Object: Brotkorb</p> <p>Museum: Heimatmuseum Michelbach Otto-Hirth-Straße 6 76571 Gaggenau 07225 77361 kontakt@heimatverein- michelbach.de</p> <p>Inventory number: o. Inv.</p>
--	--

Description

In solchen Korbformen aus Stroh, auch Gärkörbe genannt, wurde der Brotteig zur Hefe- oder Sauerteiggärung gelegt und anschließend auch zum Backhaus transportiert. Gärkörbe sorgten für gleichmäßig portionierte und ebenmäßige Brotformen. Während der Gare wird das Brot gestützt, so dass das Brot darin aufgehen kann und die Seiten stabil gehalten werden. Durch die Form des Strohkorbes entsteht auf dem Brot das typische Korbmuster. Bis ins frühe 20. Jahrhundert war es üblich, das Brot selbst zu backen und in vielen Dörfern gab es ein Backhäusschen, das einmal in der Woche beheizt wurde. Alle Dorfbewohner brachten ihren Brotteig in solchen Strohkörben zum Ofen. Der Brotteig wurde dann aus den Körben gestürzt und mit dem Schieber in den Backraum des Ofens "geschossen".

Basic data

Material/Technique:	Stroh
Measurements:	Dm 26 cm

Events

Was used	When	1880-1920
	Who	
	Where	Michelbach (Gaggenau)

Keywords

- Baking
- Bread
- Craft baking

- Korbwaren