



Alles fürs Brot. Für Laib und Seele

Ein malerisches Mühlengebäude, ein pittoresker Backofen und ein verzückender Mühlenladen. Das ist das Drei-Komponenten-Konzept, das den Gast in der Naturkostmühle Wagenstaller in seinen Bann zieht. Das Schöne für alle Chiemgauer-Freunde: Alles im Mühlenladen, aber auch Brotbackkurse, können per Regiocard und Lesegerät in der Regionalwährung bezahlt werden.

Riedering/Obermühl. Verdammt lang her. Vor rund 30.000 Jahren wurde erstmals nördlich der Alpen Getreide zu Mehl gemahlen. Vor rund 10.000 Jahren begannen Menschen, Getreide systematisch anzubauen. Gab es schon Brot? Man buk damals den Getreidebrei auf einem heißen Stein oder in der Asche zu einem Fladenbrot.

Zwei Erfindungen revolutionierten das Brotbacken: Backofen und Hefe. Erstes ermöglichte runde Laibe, wie wir sie heute kennen; die Hefe machte Brot lockerer und schmackhafter. So trat das Brot seinen Siegeszug in der Ernährung an, und auch im spirituellen Bereich gewann es in vielen Kulturen eine große Bedeutung. Aber wie es konkret gemacht wird, das kann man bei Müllermeisterin Annelie Wagenstaller nicht nur beobachten, sondern auch erlernen. In Obermühl bei Riedering um die Kurve biegend kommt der Autofahrer einen kleinen Hügel hinab direkt auf die Wagenstaller Mühle zu. Sofort taucht man in eine andere Welt ein. Ein prächtiges Bauernhaus steht begrüßend imposant da, bildet mit Wirtschaftsgebäuden und Backofen ein in sich geschlossenes Ensemble.

Wer einen Blick in den Mühlenladen geworfen oder jemals den Wintermarkt zur Adventszeit besucht hat, weiß, warum Annelie Wagenstaller einem ihrer Bücher den Namen »LAIB und SEELE« gab. Man findet alles für den Laib, und die



Seele erholt sich ohne Umschweife bei einem Besuch der Mühle.

Die Müllermeisterin zeigt in ihren Büchern auf, warum Brot mehr ist, als etwas zum Kauen zwischen den Zähnen. Sie zeigt, warum Brot ein Stück Heimatkultur bedeutet. Wer per Daumenkino durch den reichhaltig bebilderten Band

rauscht, den beschleicht ein Verdacht. Ist es der um sich greifenden Fast-food-Kultur zu anzulasten, dass immer mehr Heimatgefühl verloren geht? In einer Zeit, in der insbesondere junge Menschen als Abend-»brot« oftmals lieber schnell in einen Hamburger beißen als in ein Scherzl? Wer kennt sich heute

noch mit der bäuerlichen Tradition des Brotbackens aus? Wer kennt Brotrezepte, kalte oder warme Speisen rund ums Brot? Wer Getreidesorten, ihren Anbau, Ernte, Geschmack, ihre Vorzüge und Schwierigkeiten beim Backen?

Auf alle diese Fragen antworten nicht nur Bücher. Die Müllerin lehrt es in Brotbackkursen und berät im Mühlenladen. »Mich macht es stolz, Teil einer langen Tradition zu sein«, sagt Annelie Wagenstaller unserer Redaktion. Sie zeigt sich von der Tradition beseelt und mit einem Quantum Sendungsbewusstsein. Sie möchte von dieser Tradition erzählen. Sie möchte weitergeben, wie es war und in Teilen noch ist – insbesondere in seiner regionalen, oberbayerischen Ausprägung. Deshalb passen die Produkte und die Brotbackkurse gut zum Chiemgauer. Im Mühlenladen kommt

Weitere Informationen:

www.chiemgauer.eu

der Besucher in eine Welt des guten Geschmacks. Es gibt ein reichhaltiges Angebot an natürlichen Lebensmitteln, biologischen Kosmetika, saisonalen Geschenkartikeln und Dingen, die auf die Lehren von Hildegard von Bingen zurückgehen. Abgerundet werden die Produkte durch »Dienstleistungen« wie Führungen durch die alte Mühle und den Kräutergarten, Weinseminare und Vorträge. Die Chiemgauer-Vorstand-schaft freut sich, dass man in der Naturkostmühle gerne die Regionalwährung entgegennimmt und seit einigen Monaten, den Komfort eines Kartenlesegeräts bietet.

Termine im April

Chiemgauer-Treffen

Rohrdorf. Herzlich eingeladen sind alle Mitglieder des Chiemgauer und am Thema »Regionalgeld« interessierte Personen aus Rohrdorf und Umgebung zum nächsten Mitgliedertreffen, das am Dienstag, den 12. April, von 19 bis 20.30 Uhr im Hotel zur Post stattfindet. Im Mittelpunkt des Treffens stehen Marketingfragen und eine kompakte Information zum Thema »Mikrokredit«. Neuigkeiten aus dem Vereinsleben runden das Treffen ab. Fragen an: Matthias Leippe unter Telefon 08032 - 70 71 06 (nach 16.30 Uhr) oder per Mail unter redaktion@chiemgauer.info

Vernetzungstreffen

Fulda. Peter Fochler und Matthias Leippe vertreten den Chiemgauer e. V. und die Sozialgenossenschaft REGIOS eG auf dem Vernetzungstreffen des Regionalgeldverbandes in Fulda. Weitere Informationen unter www.regiogeld.de



Spaß-Ausflug im Team

Amerang. Spaß muss sein. Auch und gerade bei einem Bürgerprojekt wie dem Chiemgauer, wo es darauf ankommt, dass alle an einem Strang ziehen. Seinen jüngsten »Vereinsausflug« unternahm das Chiemgauer-Team nach Amerang, wo man das Arboretum (Waldgarten mit fremdländischen Bäumen) unterhalb des Ameranger Schlosses besuchte. Dass es dabei in einer Mischung zwischen »Traumhaftes Wetter – fachkundige Führung – und einer Portion Spaß« zugeht, zeigt nicht nur das Foto mit Waldführer Sepp Gießbl und Christian Gelleri (rechts).



Weitere Informationen:

www.chiemgauer.eu

Chiemgauer

... das bessere Geld für die Region