



Tag der offenen Tür

28. Juni 2025

14 - 18 Uhr

in Moutfort



Unser täglich Brot...

"Brot" steht seit uralter Zeit oft stellvertretend für Nahrung, und Getreidearten werden seit mehreren tausend Jahren angebaut. In heutiger Zeit vertragen aber immer mehr Menschen kein Brot.

François Kieffer, pensionierter Unternehmer, der ursprünglich aus einer luxemburgischen Bauernfamilie stammt, hat vor 4 Jahren einen langgehegten Wunsch in die Tat umgesetzt und eine Bäckerei für im Holzofen gebackenes Sauerteigbrot eröffnet.

Das Getreide stammt dabei aus eigener Produktion, was aus François Kieffer einen so genannten Bauern-Bäcker macht. Seit über 20 Jahren experimentiert er mit alten Getreidesorten vom Wildemmer, Einkorn, Weizen, Dinkel und Roggen, die er zunächst auf ihre Eignung für den agrarökologischen Anbau geprüft hat und dann auf ihr Verhalten bei der Teiggärung und beim Backen im Holzofen.

François Kieffer geht davon aus, dass die modernen glutenreichen Kurzstrohsorten, die zumeist mit mineralischen Stickstoffdüngern, Fungiziden und Herbiziden produziert werden, zu Gesundheitsproblemen bei einer wachsenden Zahl an Menschen führen. Weitere Faktoren sind die schnelle Hefeteigführung der automatisierten Brotproduktion und die 70 zurzeit zugelassenen Zusatzstoffe für Brot. Dabei braucht gutes Brot der Erfahrung von François Kieffer zufolge nur vier Zutaten: Mehl, Wasser, Sauerteig und Salz.

Der Besuch beginnt in der Bäckerei, führt über die Steinmühle, in der zweimal wöchentlich frisch gemahlen wird, hin zu den in der Nähe liegenden Getreidefeldern. François Kieffer wird den Anbau von alten Sorten und das Backen mit Sauerteig erläutern. Das Brot kann dabei probiert und auch erworben werden. Lassen Sie sich verführen von dem Duft frisch gebackenen Brotes.

30, RUE D'OETRANGE – 5333 MOUTFORT – LUXEMBOURG

+352 691 499 021 / INFO@A-SCHEIWESCH.COM

WWW.A-SCHEIWESCH.COM

