

# Saalegeplätscher

Kalamitäten, Klatsch, Kurioses

Tel.: 0 34 71/65 202 15

Aufgeschnappt von SUSE WEIHMANN,

Brot selbst gebacken



Altes Handwerk wird geschätzt, wie der Besucheransturm auf die Mühlen zum deutschen Mühltage bewies. Auch die Mühle Lederbogen in Cörmigk öffnete am Pfingstwochenende ihre Türen für die Besucher. Der Sohn des Inhabers Harald Sauer, Christian, bäckt sein Brot sogar noch im Steinbackofen. Nachteil: Der ist draußen auf dem Hof und wenn es mal regnet, ist das nicht gut für Bäcker und Backwaren. Der 22-Jährige träumt davon, später mal eine eigene Backstube in der Mühle zu eröffnen. Wenn der Bau im denkmalgeschützten Gebäude genehmigt wird, kann der junge Bäckermeister nicht nur seine eigenen Laibe im Trockenofen backen, sondern sich auch sein Mehl für die Teigwaren selbst mahlen.



Christian Sauer bäckt sein Brot im Steinbackofen auf dem Hof.