

Fundaziun
Stiftung



Pro **Laax**

Brot aus dem Holzbackofen FURNATSCH

Eine kleine Dokumentation



Mai 2024



Der Ofen im Quartier Furnatsch wurde Anfang des 19. Jh. von der Familie Gliott gebaut und bis zum Tod von Maria Brida Gliott, *5.5.1871 – †7.5.1951 (foto) ununterbrochen von dieser genutzt.

Anschliessend war der Ofen bis 1982 nicht mehr in Betrieb.

Dann hat die Stiftung Pro Laax diesen gemietet, renoviert und wieder aktiviert.



Bis 2008, dem Jahr, in dem der 1977 gegründete Cerchel Cultural aufgelöst und in die Stiftung Pro Laax integriert wurde, war dieser für den Betrieb des Ofens verantwortlich.

2023 wurden insbesondere die Fassade, der Kamin und das Dach des Ofens von der Stiftung Pro Laax renoviert, und gleichzeitig ein langjähriger Mietvertrag mit der Familie Gliott abgeschlossen.

So haben auch die nächsten Generationen die Möglichkeit, im Ofen in Furnatsch ihr Brot zu backen.



Zuständig für die Aufsicht des Ofens:

1982-1989 Antonia Capaul-Sievi

1989-2011 Imelda Derungs-Gliott

Seit 2011 Romana Brunold-Cadonau



Antonia Capaul-Sievi (links) und Imelda Derungs-Gliott (rechts) während dem Bortbacken anlässlich der «Scuntrada Romontscha» die im August 1991 in Laax stattgefunden hat.

Am 25. Mai 2024 hat die Stiftung Pro Laax die Bevölkerung zur Besichtigung des renovierten Ofens eingeladen:



Imelda Derungs-Gliott (links) und Blandina Albin-Gliott (rechts), die Besitzerinnen des Ofens Furnatsch, mit Romana Brunold-Cadonau, Verantwortlich für die Organisation des Brotbackens.

Rezept für das Brotbacken im Ofen FURNATSCH

1 kg Ruchmehl oder ?

1 Esslöffel Salz

20 g Hefe

7 dl lauwarmes Wasser

evtl. etwas Sesam

Alles mischen und kneten bis der Teig nicht mehr klebt (Teig über Nacht gehen lassen).

42 g Hefe genügen für 5 – 6 kg Mehl, ansonsten hat das Brot einen Hefegeschmack!

Brotbacken im Ofen FURNATSCH



Holz anzünden.

Nach ca. 1 Stunde wird die Glut ausgebreitet, und 1 Stunde später wird diese aus dem Ofen geholt.

Bevor das Brot in den Ofen kommt, wird dieser – bis die richtige Temperatur erreicht wird (Mehl-Test) – mit dem Ofenwischer gereinigt.



Nun ist der Ofen bereit.

Es arbeiten 2-3 Personen im Team: Eine zeichnet das Brot (Schnitt mit Messer), eine platziert das Brot auf die Brotschaufel und die letzte schiebt das Brot in den Ofen.



Nach ca. 1 Stunde – bei einer Anfangstemperatur von 200°C – wird das Brot wieder aus dem Ofen genommen. Auch hier wird wieder im Team gearbeitet: Eine Person nimmt das Brot mit der Brotschaufel heraus, die andere nimmt es entgegen und legt es auf das Gestell.



Nachdem das Brot aus dem Ofen genommen wurde, wird dieser wieder mit Holz gefüllt und für den nächsten Backtag bereit gemacht.

Wer sich für das Brotbacken interessiert, meldet sich bei:

Romana Brunold, secretariat Pro Laax

Telefon 077 202 34 93

e-mail info@museumlaax.ch