Original
Kloster-Brot
Himmlisch!
AUS LIEBE ZUM BROT

Original Kloster-Brot© ... himmlisch!

Das „Orig. Kloster-Brot“© hat eine lange Geschichte und stammt aus einem Kloster bzw. der dazugehörigen Klostermühle, welche vor über ***770 Jahren*** ihren Betrieb aufnahm.

Im Jahr 1246 „vergabten“ die beiden Grafen von Kyburg all ihre zu „Mülinen“ (heutiges Fraubrunnen) gelegenen Güter den Nonnen des Zisterzienser-Ordens. Darauf wurde das ***Kloster Fraubrunnen*** gegründet. Die dazugehörige, bereits bestandene Mühle wurde durch einen von den Nonnen angestellten Müller betrieben.

Noch heute „klappert die ***Klostermühle Fraubrunnen*** am rauschenden Bach“ und vermahlt Weizen/Roggen zum schweizweit bekannten „Orig.Klostermehl“©! Seit dem 13. Jahrhundert wird in der Klostermühle Fraubrunnen Korn gemahlen. Landwirte liefern ihr Korn, Bäckereien beziehen Mehl und verarbeiten dieses nach handwerklicher Backkunst zu duftendem Brot.

Das „Orig. Kloster-Brot“© ist aufgrund seiner klösterlich- christlichen Herkunft ein gutes ***Lehrbeispiel für unser Leben***: Wie die verschiedenen Zutaten vermischt werden, so werden auch bei uns verschiedene Fähigkeiten und Charakteranlagen, zu einem guten Ganzen „zusammengeknetet“. Nach dem Kneten muss der Teig ruhen. So brauchen auch wir Menschen „Ruhe und Beschäftigung“ im ausgewogenen Verhältnis. Beim Backen formt das „Feuer“ (ein Symbol für Gottes Heiligen Geist) das Brot. So können auch wir uns von Gottes Wärme und Liebe formen und verwandeln lassen. Die engste Verbindung vom Brot zum christlichen Leben schafft der Gedanke, dass Jesus sich „Brot des Lebens“ nennt.

Zusammensetzung Kloster-Brot: Weizen, Roggen, Wasser, Milchpulver, Backfett, Backhefe, Trockenhebel, Salz

copyright: Mühle Fraubrunnen - www.muehle-fraubrunnen.ch