

EIN BILDBAND AUS DER SERIE
LEADER PROJEKT
SPIEGEL EINER REGION



Brot und Fisch

E I N B A N D A U S D E R S E R I E

LEADER PROJEKT
SPIEGEL EINER REGION

Identität und Heimatgefühl werden immer mehr zurück gedrängt, einerseits durch das Zusammenwachsen von Regionen und Gemeinden, andererseits durch die schnell lebige Zeit.

Verschiedene Handwerke und Brauchtümer unterliegen gerade diesem Wandel.

Daher ist es von größter allgemeiner, kultureller und historischer Bedeutung, diese Werte für die Zukunft zu dokumentieren und zu erhalten .

Der Foto- und Filmclub Gegenlicht schafft mit dem Projekt „Spiegel einer Region“ ein lebendiges Archiv von Bild- und Tondokumenten über die Region Mondseeland, in Zusammenarbeit mit den Gemeinden: Mondsee, Tiefgraben, Sankt Lorenz, Innerschwand, Unterach, Oberwang, Zell am Moos und Oberhofen.

Brot und Fisch

Ein fotografischer Besuch
beim Fischer Daxner
und
bei der Holzofenbäckerei Erlachmühle



Johannes Trauer
Fotografieren ist für ihn das Festhalten von Momenten,
um diese anderen zu zeigen und sich daran zu erinnern.



Alex Ellmauer



Franz Dittlbacher
Selt der Kindheit fotografiert er Landschaft.
Abschluss der Prager Fotoschule. Eine grosse
Leidenschaft der letzten Jahre ist die Reportage in allen Facetten.



Erich Unteregelsbacher
Ein Begleiter durch sein ganzes Leben - die Fotografie. Durch seine
vielen Reisen hat er ein Auge für das Besondere in der Reisefotografie
entwickelt.

BROT UND FISCH

BÄCKEREI ERLACHMÜHLE



Erlachmühle

Sie ist die einzige aktive Mühle im ganzen Mondseeland, in der noch hochwertiges Getreide zu Mehl gemahlen wird.

Erlachmühle, wurde erstmals 1416 Urkundlich erwähnt.

Holzofenbäckerei





Mehl



Salz



Wasser



Sauerteig/Dampfl





Das Roggenbrot wird mit selbst gezüchtetem Natursauerteig gemacht.





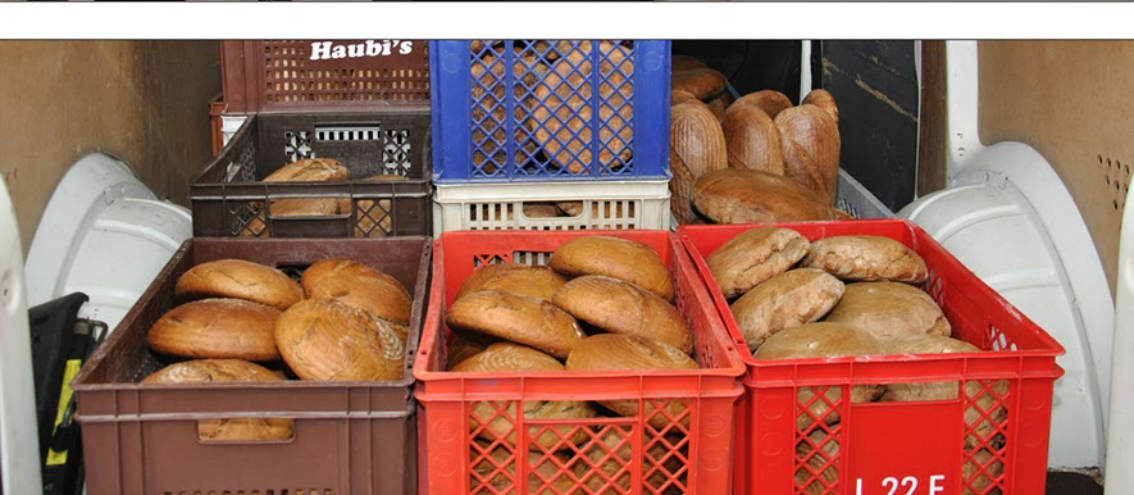


**Nach alter Handwerkstradition werden die Backöfen mit Fichtenholz bis zu 300° C aufgeheizt.
Nach Entfernen der Asche wird das Brot in den Ofen eingeschossen.**









BROT UND FISCH

FISCHER DAXNER

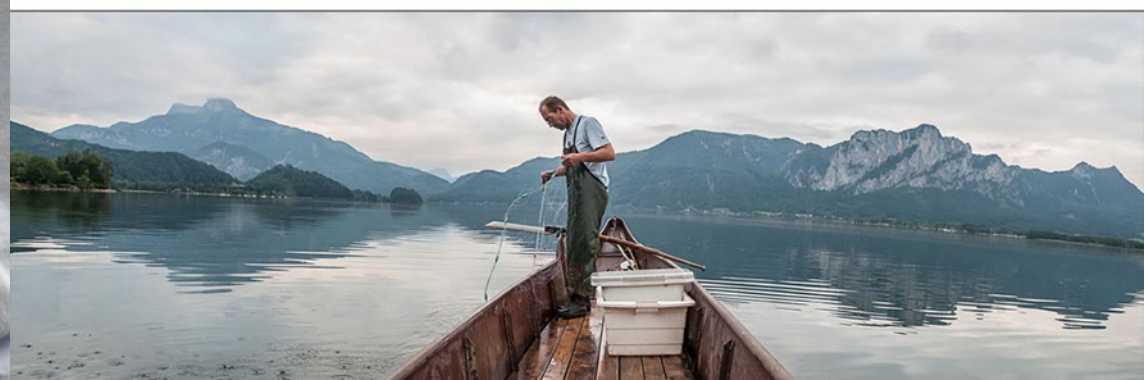


Hubert Daxner Jun.

Hat 2011 die Fischerei von seinem Vater übernommen. Sein Vater hat das Fischereirecht seit 1968 ausgeübt. Als Kind und Jugendlicher hat Hubert im elterlichen Betrieb geholfen, dann, seit 10 Jahren regelmässig gearbeitet. 2010 hat er die Ausbildung zum Fischereifacharbeiter am Bundesamt für Wasserwirtschaft in Scharfling beendet. Zusammen mit seiner Frau Gertrude und mit der Hilfe seines Vaters betreibt er den Betrieb. Fische werden frisch oder geräuchert an Restaurants der Umgebung geliefert.

Die Familie Daxner wohnt beim Seeblick 33/2 in Innerschwand.

















Selchen







Hubert Daxner Senior ist der Selchmeister





