

PRESSEINFORMATION

Wandererlebnisse eines Bäckergelesen

Limitierte Neuauflage herausgegeben von Kornspitz-Erfinder Peter Augendopler

Asten, 25. August 2021 – 150 Jahre war das Tagebuch des jungen Bäckergelesen Carl Adolph Höhne verschollen. In einer Auktion taucht es wieder auf und wird von Kornspitz-Erfinder Peter Augendopler erstanden, der das Erinnerungsbuch in einer limitierten, aufwendig gestalteten Auflage nun neu aufgelegt hat.

Schwere Mehlsäcke schleppen, Teige kneten, Hitze in der Backstube: Der Beruf des Bäckergelesen in Deutschland am Anfang des 19. Jahrhunderts ist sprichwörtlich ein hartes Brot. Das erfährt der Bäckergeleselle Höhne, der sich 1810, während Europa von den napoleonischen Kriegen gebeutelt wird, auf die Walz, sprich auf Reisen, begibt. Seine Erlebnisse notiert er in seinem Tagebuch. Es steckt voll von Anekdoten, die zeigen, wie die Menschen in dieser Zeit leben, lieben und leiden. Es ist nicht das Geschichtsbuch eines Gelehrten oder Adligen, sondern eines Mannes aus der einfachen Bevölkerungsschicht dieser Zeit.

Einzigartiges Werk

Ab 1850 macht Höhne aus seinen Notizen ein wie ein Roman, teilweise in Prosa, aber auch Lyrik verfasstes Buch. Zahlreiche selbst angefertigte Aquarelle, machen die Zeit für das Publikum von heute noch greifbarer. Die Wandererlebnisse des Bäckergelesen sind ein lebendiges Dokument der Zeit vor dem Wiener Kongress. Das Buch war mehr als 150 Jahre verschollen. Schließlich tauchte es in einer Auktion wieder auf und wurde vom Kornspitz-Erfinder Peter Augendopler erworben. Nun liegt das besondere Werk in einer limitierten, aufwendig gestalteten Auflage wieder auf. Es ist ein weltweit einzigartiges Werk das die Einfachheit aber auch die Mühen der Bevölkerung in dieser Zeit eindrucksvoll schildert.

Die limitierte Auflage des Buches „Erinnerungen eines Bäckers an seine Wanderjahre 1810–1830“ ist erschienen beim Brandstätter Verlag: www.brandstaetterverlag.com.

Bilder/Bildtexte: © zoegoldstein, Abdruck honorarfrei

Verleger Nikolaus Brandstätter und Herausgeber Peter Augendopler (v.l.) mit dem reich illustrierten Tagebuch des Bäckergelesen Carl Adolph Höhne vor dem PANEUM – Wunderkammer des Brotes.

backaldrin International The Kornspitz Company, 1964 gegründet, entwickelt innovative Brotideen und hochwertige, individuelle Backgrundstoffe für die weltweite Backbranche. Das Sortiment umfasst mehr als 800 Qualitätsrohstoffe für Brot, Gebäck und Feinbackwaren. Durch seine Innovationskraft und Leidenschaft für Brot unterstützt backaldrin seine Kunden, vom Handwerksbäcker bis zum Industriebetrieb, mit serviceorientierten Lösungen. Das internationale Familienunternehmen verfügt weltweit über acht Produktionsstätten; der Firmensitz liegt in Asten (Österreich). Dort befindet sich auch das **PANEUM – Wunderkammer des Brotes**: Kundeninformationszentrum, Veranstaltungsforum und Ausstellung rund ums Brot. Kunst- und Kulturobjekte aus 9000 Jahren zeigen den Stellenwert des wertvollen Lebensmittels in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. backaldrin verdeutlicht damit auch den Konsumenten, was Bäckerei bedeutet – Qualität, Ideen, Vielfalt und Fortschritt. Nähere Informationen unter www.backaldrin.com.

Rückfragehinweis:

Wolfgang Mayer, Unternehmenssprecher
backaldrin International The Kornspitz Company
Tel. +43 7224 8821 351, Mobil +43 664 811 01 83
wolfgang.mayer@backaldrin.com
www.backaldrin.com