

Biedenkopf-Wallau

Kneten bis der Arm erlahmt

Backhausgemeinschaft erhält alte Tradition am Leben / 200 Besucher beim Fest

Biedenkopf-Wallau. Brot kauft man heutzutage beim Bäcker seines Vertrauens oder gleich im Supermarkt. Meistens. Rund 20 Wallauer Familien aber halten die Tradition der Backhausgemeinschaft aktiv hoch und heizen einmal im Monat die Schamotte-Steine im Backhaus ein, setzen Sauerteig an, kneten, brechen aus, schießen ein, pinseln und holen schließlich das duftende Backhausbrot aus dem Ofen. Beim Bäcker kauft es sich schneller. Aber, ob es besser schmeckt? Weil die Backhausgemeinschaft in den vergangenen Monaten das Haus von 1883 in der Fritz-Henkel-Straße renoviert hat, feierte die Gruppe, die weitere passive Mitglieder hat, mit rund 200 Gästen jetzt ein fröhliches Backhausfest. "Es war ein harmonisches Fest, und wir haben einen schönen Nachmittag verlebt", freute sich Vorsitzender Günter Knipf.



Ulla Eußner (links) und Silke Weyer haben den Teig... | mittelhessen.de

Vor dem Fest aber war Backen total angesagt. Schließlich mussten 150 Brote, 24 Herdbleche und drei Backhausbleche Kuchen sowie 200 Würstchen aus dem Steinofen erst einmal hergestellt werden. Außerdem sollte natürlich noch Brot für den privaten Gebrauch übrig bleiben und nicht alles in den Verkauf gehen.

Mittwochs ist Backtag

Das Backen in Backhaus funktioniert nach ganz traditionellen Regeln. So ist immer mittwochs Backtag in Wallau. Nicht immer einfach für die Bäcker, wenn man arbeiten muss. Damit jeder weiß, wer wann am Mittwoch backen darf, wird am Samstag vorher um Punkt 11 Uhr die Reihenfolge "ausgespielt". Dazu hält der jeweilige Einheizer, der monatlich wechselt, ein Säckchen mit Münzen bereit. Eingeheizt wird dienstags mit Reisig und Buchenholz. Je nachdem wie viele Bäcker sich samstags einfinden, geht es mittwochs dann zeitig los. Zwei Stunden pro Backgang stehen in etwa jedem Backteam zur Verfügung. Alleine backen funktioniert nicht, dafür müsste man zu viele Hände gleichzeitig im Einsatz haben. Doch vor dem eigentlichen Backen muss zuhause der Teig gemacht werden. Keine Aufgabe für Leute mit wenig Zeit und Muskelkraft. Denn für einen guten Sauerteig braucht es zunächst einen Ansatz, der aus dem Restteig des vorherigen Backens gewonnen wird. "Einen Tag vor dem Backen wird der Ansatz mit zwei Litern Wasser vermischt, später angeknetet, mit Hefe, weiterem Wasser und Mehl vermengt bis er zähflüssig tropft. Dann steht der Teig bis zum nächsten Morgen und bekommt wieder Wasser und etwas Salz zugesetzt. Dann wirds sportlich. Es wird geknetet bis Du nicht mehr kannst", erklärt Alexandra Leopold, seit diesem Jahr neue Schriftführerin der Backhausgemeinschaft.



Gemütlicher Plausch: Beim Backhausfest am vergange... | mittelhessen.de

Teig und Kneterin ruhen sich aus

Schließlich komme der Teig in handlicheren Portionen auf ein Backblech und werde weiter geknetet, danach ruhen Teig und Kneterin sich zwei Stunden aus. Der Teig geht und muss schließlich in der großen Wanne ins Backhaus gebracht werden. Die Wallauer kommen heute alle mit dem Auto. Früher zogen die Frauen die schweren Wannen mit Handkarren durchs Dorf. "Wer früh mit Backen dran ist, steht mitten in der Nacht auf, um zu kneten", schmunzelt Alexandra Leopold.

Im Backhaus angekommen, muss jedes Backteam den Ofen erneut kurz einheizen. Fast 400 Grad Celsius muss er haben, wenn die Tür zum Auskratzen der Asche mit der "Koasch" und zum "Einschießen" der Brote aufgeht. Denn er kühlt während des Ladens auch wieder ab. Ist die Tür offen, muss es schnell gehen, dann rinnt der Schweiß. Der zuvor "ausgebrochene" Teig - also der fertig geformte und gemehlte Laib - wird auf dem langen "Backhaaler", einen Holzschieber, gelegt und in den Ofen geschoben. Rund 50 Brote fasst der Wallauer Ofen bei einer Ladung. Sind alle Laibe im Ofen, haben die Bäcker dann gut eine Stunde Zeit, das Backhaus wieder sauber zu machen und

sich die mitgebrachte Tasse Kaffee oder ein Stück Rosinenbrot schmecken zu lassen. Kurz bevor die Brote endgültig rausgeholt werden, bekommen sie noch ihren besonderen Glanz und eine knusprige Kruste indem sie mit Wasser eingepinselt werden. Nach einer Stunde heißt es "Türe auf, Handschuhe an und heiße Brote in die Körbe". Die nächsten Bäcker stehen schon vor der Tür.

"Zeitaufwändiges Hobby"

"Jeder nimmt übrigens seine Asche bei uns mit nach Hause", berichtet Alexandra Leopold, die mit ihrer Familie zu den Jüngeren gehört. "Wir bekommen immer wieder neue Mitstreiter, freuen uns über neue Gesichter. Schließlich wird das Backrecht heute nicht mehr wie früher vererbt", sagt sie. "Es ist ein zeitaufwändiges Hobby, aber es macht auch ganz viel Spaß".

Die Mitglieder der Backhausgemeinschaft haben das Backhaus in den vergangenen Monaten renoviert. "Wir haben neue Fliesen, eine neue Arbeitsplatte, ein neues Waschbecken und viel neue Farbe an die Wände bekommen. Die Elektrik wurde erneuert und an der Wand prangt jetzt ein Bild, gemalt von Heike Schneider", fassten Ulla Eußner und Bernhard Lüttecke während des Backens einige der Neuerungen zusammen. Firmen haben die Backhausgemeinschaft mit Sach- und Geldspenden unterstützt, auch die Jagdgenossenschaft Wallau-Weifenbach hat etwas dazu gegeben.

Während des Backhausfestes nutzten Günter Knipl und sein Stellvertreter Jürgen Hosch mit Kassierer Reinhard Eußner die Möglichkeit, Marga Weiß zu danken, die über 25 Jahre die Schriftführung der Backgemeinschaft hatte.

Dokumenten Information

Copyright © mittelhessen.de 2011

Dokument erstellt am 23.09.2010 um 19:44:13 Uhr

Kommentare (0)

URL: http://www.mittelhessen.de/lokales/region_hinterland/biedenkopf/?em_cnt=242029&em_loc=228