AUF EINEN BLICK

VEREINSDATEN

Verein
Heimatvereinigung Schiffenberg, Ortsverein Watzenborn-Steinberg

Gründung
1929 anlässlich der 800-jährigen Weihe der Schiffenbergbasilika

Mitglieder
290

Vorsitzender
Prof. Dr. Georg Erhardt, Pohlheim

Internet
www.hv-schiffenberg.de

Und zum Schluss noch Puderzucker: Hannelore Schmandt, Gerlinde Erhardt, Rita Jung und Hannelore Schäfer vollenden das süße Werk. Fotos: Wißner

Hier herrscht Teig und Ordnung

TRADITION Zum 25. Mal lädt die Heimatvereinigung Schiffenberg zum Backhausfest nach Watzenborn-Steinberg ein / Backordnung reicht ins 19. Jahrhundert zurück

WATZENBORN-STEINBERG (ee). Gleich doppelten Grund zum Feiern hat der Ortsverein Watzenborn-Steinberg der Heimatvereinigung Schiffenberg nächste Woche Samstag (25. Juni): Das 25. Backhausfest steht an – und in diesem Rahmen kann auch der 60. Geburtstag des Backhauses „Zur Aue“ begangen werden.

Schriftführerin Renate Becker hat einen Blick zurück auf die Anfänge geworfen. Dabei ist sie auf so viel Material gestoßen, dass daraus neun Bildtafeln wurden, die mit zahlreichen Fotos und Zeitungsausschnitten die Geschichte dokumentieren. Die Bildtafeln werden beim 25. Backhausfest zu sehen sein. Gemeinsam mit dem Vorsitzenden, Professor Dr. Georg Erhardt, stellte Becker diese bereits in der Heimatstube vor.

Beide wissen viel über die Tradition zu berichten: Am 29. Juni 1991 fand aus Anlass der 850-Jahr-Feier mit Unterstützung des Carneval-Vereins 1956 „Die Mollys“ Watzenborn-Steinberg das erste Backhausfest statt. Die Heimatvereinigung hatte dabei alles rund um das Backen übernommen. Eine von Reinhard Maid und Georg Erhardt initiierte Fotoausstellung mit dem Thema „Vom Korn zum Brot“ war zunächst in den Räumen der beiden hiesigen Banken ausgestellt und wurde während der Veranstaltung – entsprechend erweitert mit alten Geräten zu Säen, Ernten und Backen in früherer Zeit – präsentiert. Auch ein Film über das Backen in Watzenborn-Steinberg, gedreht von Helene Krehan, wurde dazu gezeigt. Für die Zubereitung der Spezialitäten konnten viele Helfer gewonnen werden. So wurde am Tag zuvor von den im Backhaus sehr erfahrenen Ehepaaren Junker, Kolmer und Philipp zweimal Brot gebacken. Am Nachmittag organisierte Elli Stumpf die Zubereitung von zehn großen Blechen Butterloch- und Streuselkuchen. Die Zubereitung von jeweils zehn großen Blechen Floarekuche – zusammen gesetzt aus Sauerteig und Kartoffeln mit oder ohne Zwiebeln – fand in vier verschiedenen Haushalten statt, nämlich bei Karl-Otto Happel, Karl Kolmer, Karl Kloos und Karl-Heinz Kromm, die von Anni Philipp jeweils mit dem benötigten Teig versorgt wurden. Die vielen Transporte übernahm Reinhold Häuser mit Hans Schmalz.

Nachdem das Backhausfest alle Erwartungen übertroffen hatte, beschloss der Vorstand, dass es auch im nächsten Jahr eines geben sollte. Das 1955 erbaute und 1956 fertiggestellte Backhaus „Zur Aue“ kostete seinerzeit 2500 DM, doch die Tradition des Brotbackens im Backhaus reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück. Und dazu findet sich im Archiv der Stadt Pohlheim eine noch in Sütterlin-Schrift verfasste Backordnung vom 18. Dezember 1858. Und darin ist, wie sollte es auch anders sein, alles klar geregelt. So war etwa professionellen Bäckern die Nutzung des Gemeindebackofens verwehrt. Die Bürgermeisterei musste über die Einhaltung wachen. In der Ordnung war vom Einheizen über die mittels Losentscheid festgelegte Reihenfolge der interessierten Bürger bis hin zum Vorrecht jener Bürger, bei denen Kindtaufen und Hochzeiten anstanden, alles geregelt. Interessant auch jener Paragraph, der vorschreibt, dass „vom 1. Oktober bis 30. April das Backen des Brotes an einem Tage im Backofen in der Regel nur vier bis fünfmal und vom 1. Mai bis 30. September nur fünf- bis sechsmal stattfinden“ soll. „Zu jedem Gebäck werden drei Stunden Zeit gestattet.“ Zuwiderhandlungen wurden mit „einer Polizeistrafe von zehn Mark“ belegt. In der Heimatstube ist die Backordnung derzeit ausgelegt und kann anlässlich der Sonderausstellung, die an jedem Sonntag im Juni geöffnet ist, eingesehen werden.

> » Zu jedem Gebäck werden drei Stunden Zeit gestattet... «
> Aus der Backordnung

Doch was braucht man eigentlich zum Brotbacken? Auch damit beschäftigte sich die Heimatvereinigung, denn neben einem Backhaus, das von der Stadt für zehn Euro am Tag gemietet werden kann, werden Backholz (genannt Wellen, vorzugsweise Buchenreisig und dickere Knüppel), Brotteig, bestehend aus Roggenmehl, Salz und Wasser sowie „Backgeschirr“ benötigt. Für das Heizen des Ofens werden bereits im Herbst im Wald sogenannte Backwellen gemacht. Dazu werden Buchenreiser zu Bündeln gebunden und an einen trocknen Ort gestellt, damit sie bei Bedarf verwendet werden können und nicht mehr feucht sind.

Einige Tage vor dem Backtermin wird der Sauerteig angesetzt. Dazu werden getrocknete kleine Brotteigkrümel („Sauerteigkrümel“), vom letzten Backen in Wasser aufgeweicht und mit Mehl angerührt, damit sich die dazu wichtigen Hefebakterien vermehren und der Sauerteig zu gehen beginnt. Jetzt wird er immer mehr mit Mehl angereichert, bis man eine richtig große Schüssel voll Sauerteig hat.

Am Backtag selbst heißt es früh aufstehen und den Teig fertig kneten. Und das ist „Knochenarbeit“, denn der Teig muss so lange bearbeitet werden, bis eine durchgehend klebrig-zähe Masse entstanden ist – ohne Mehlspuren, ohne Klumpen. Nach diesem Arbeitsschritt muss der Teig wieder „gehen“. Inzwischen wird der Ofen mit Reisern gefüllt und das Feuer angezündet. Im Backhaus „Zur Aue“ darf erst ab 8 Uhr mit dem Heizen begonnen werden, „damit die Nachbarn ihre Betten vorher lüften können; denn bei ungünstigem Wind treibt der Rauch aus dem Schornstein direkt ins Dorf“, weiß Becker zu berichten. Wenn der Ofen lange genug angeheizt wurde, wird er „geputzt“, das heißt, die Holzkohle muss entfernt und der Ofen gründlich ausgekehrt werden.

Bei einer Temperatur von etwa 280 Grad ist die richtige Hitze erreicht. Die geformten Brote werden auf der Oberfläche mit Wasser bestrichen und bekommen mit einem Stöckchen drei oder vier Löcher zur Zierde. Dann werden sie „eingeschossen“. Der Backofen fasst etwa 50 Brote von einem Gewicht von einem Kilogramm. Nach einer halben Stunde werden die Brote im Ofen „umgeschossen“, das heißt, sie werden auf einen anderen Platz geschoben, damit die Hitze gut ausgenutzt wird. Nach einer weiteren Viertelstunde wird jedes Brot kurz mit dem Backschießer herausgeholt und nass gemacht, damit es eine glänzende Oberfläche bekommt. Diese alte Tradition samt Darbietung historischer Tänze und auch das Tragen der heimischen Tracht macht die Beliebtheit des Backhausfestes aus, Trachtenträgerinnen wie Marie Sommer und Marie Wallbott konnten in den Anfangsjahren begrüßt werden.

Das zwölfte Backhausfest 2002 war gleichsam die Einweihung und Namensgebung des neu gestalteten Dorfplatzes. Damals wie heute sind in die Arbeiten rund um das Backhausfest mehr als 70 Heimatfreunde eingebunden. Denn viele Arbeiten wie Einteilung, Anschreiben der Helfer, Wellenmachen oder Einkaufen laufen schon Wochen vorher hinter den Kulissen und die Planung beginnt frühzeitig nach dem Motto „nach dem Backhausfest ist vor dem Backhausfest“.

*

Am 25. Juni ist der Brunnenplatz Schauplatz des Backhausfestes, wo ab 14.30 Uhr der Chor der Limesschule, der Gesangverein Harmonie 1906/1983 Watzenborn-Steinberg sowie die Volkstanz- und Trachtengruppe der ausrichtenden Heimatvereinigung auftreten werden. Für die Unterhaltungsmusik sorgt „BeSaRuMa“. Die leckeren Backwaren gibt es bereits ab 12 Uhr.

ZU DEN BILDERN

- Auf dem Weg vom Backhaus zum Festplatz: Ingrid Weber und Bernhard Happel.
- Helmut Schäfer mit Schießer, daneben der bereits verstorbene Erhard Schmandt, der Mehl darauf streut.
- Bernhard Happel schiebt den Kuchen in den Ofen, beobachtet von Helmut Schäfer, Gerda Mohr und Karl Jung.
- Die Tanzgruppe der Heimatvereinigung ist natürlich mit von der Partie.