

Kleiner Tempel der Brotbacktradition

Im neuen Backhaus in Birkmannsweiler ist zwar noch nicht alles fertig - aber die Öfen funktionieren fürs große Festwochenende

VON REGINA MUNDER

WINNENDEN-BIRKMANNSSWEILER. Seit Wochen sind die Vorsitzenden der Kultur- und Heimatvereinigung (K&H) gefühlt täglich mit der Inbetriebnahme des neuen Backhäusles beschäftigt. Am Dienstag (14.10.) kamen die ersten Brote und Salzkuchen in den Holzofen. Spannendes Probebacken fürs große, zweitägige Einweihungsfest am Wochenende (18. und 19. Oktober), zu dem die gesamte Bevölkerung eingeladen ist.

Rolf Schwarz hat sechs sogenannte „Anheiztage“ hinter sich. Der Häussler-Backofen muss sanft an die hohen Temperaturen gewöhnt werden. Mit drei Kilogramm Holz fuhr der KuH-Vorsitzende den ersten Brand, täglich kamen drei weitere Kilo Holz hinzu. Da lernt sogar der Profi mit privatem Backhäusle dazu: „Man darf Fichte und Tanne verwenden. Das Harz des Nadelholzes macht laut der Firma Häussler sogar ein besonderes Aroma.“ Tabu ist nur Eichenholz, dessen Gerbsäure sich nicht mit dem Brot verträgt. Drei Brote und das Kleine der Enkelin wandern um 15.50 Uhr aber doch erstmal in einen der beiden elektrisch beheizbaren Steinbacköfen. Feuer- und Hitzeentwicklung im Holzbackofen links daneben sind noch nicht zur Zufriedenheit von Rolf Schwarz, aber die Brotteige gehen, was das Zeug hält. Bevor sie nach Höfen laufen, werden sie eingeschossen.

Beim „Hudeln“ darf kein Wasser auf die Schamottsteine gelangen

Jetzt ist Zeit zum Fachsimpeln. 20 bis 23 Kilo Holz braucht der Ofen für einen Backtag. Die Zuluft regelt der Verantwortliche mit den Belüftungsschlitzen vorne und per Abluftregler im Schornstein. Rolf Schwarz erklärt, dass er je nach Größe der Laibe 20 bis 25 Stück in den freistehenden Holzbackofen hineinbringt. 250, höchstens 260 Grad soll das Thermometer dann anzeigen.

Gerade wird aus den flackernden Scheiten Glut. Es dauert noch, bis die Temperatur nicht mehr 400 Grad beträgt. Um 16.40 Uhr schiebt Rolf Schwarz die verkohlten Holzstücke aus dem Ofen, mit Krucke und Stahlbesen. Elegant ist, dass es eine Klappe gibt, durch die die heißen Holzreste in den Aschekasten direkt unter dem Ofen geschoben werden können. In dieser „Schublade“ können sie abkühlen bis zur Entsorgung. „Einen angefeuchteten Besen oder einen nassen Lappen zu verwenden, ist nicht erlaubt“, berichtet er von der Einweisung des Ofenherstellers. Die Schamottsteine, mit denen der Ofen ausgekleidet ist, könnten Schaden nehmen. In älteren und privaten Backhäusern wird durch das „Hudeln“ die Luft befeuchtet und der Stein gesäubert. Bleiben Aschereste am Brot hängen, ist das allerdings nicht schlimm.

Schon witzig: Architekt Sebastian Rommel hat für die Fassade des von ihm entworfenen Backhauses verkohltes Holz genommen. Das hat er auch an seinem Privathaus der Langlebigkeit wegen verwendet - hier passt es in besonderem Maße. Wer unbedarft von außen guckt, könnte auch meinen, dass hier eine Kapelle entstanden ist neben der Buchenbachhalle und dem Fußballplatz an



Probebacken mit dem Holzofen (links, mit Otto Obermüller und Rolf Schwarz an der Krucke). Aus dem Elektroofen hat Helga Schwarz die ersten Brote geholt. Ursel Kögel hat einen Zwiebelkuchen vorbereitet und wartet, bis der Holzofen bereit ist. Foto: Benjamin Buettner

der Jahnstraße. Um den Schornstein herum formt sich das Dach wie zu einem Kirchtürmle, natürlich ohne Kreuz obendrauf. Innen kann der Blick frei schweifen bis hoch unters Dach, was den Backraum zu einer Art Tempel handwerklicher Tradition macht. Die Holzplatten, die der Zimmermann an den oberen Wänden befestigt hat, sind im Kontrast zu außen jungfräulich hell. Hohe Fenster und eine verglaste Doppeltür sorgen für viel natürliches Licht.

Möbel und andere Details fehlen noch

Den Boden bedecken helle, terrakottafarbene Fliesen. Auf Rollen gesetzt haben die K&H-Leute einen langen Edelstahlschrank mit Backbrett als mobile Arbeitsfläche und Tisch. Das Möbel, Spüle und Brotschieber hat die Bäckerei Pflumm dem Verein geschenkt, nachdem der Nachfolger in der Pandemie aufgeben musste. Der Plan, in Birkmannsweiler ein neues Backhaus zu erstellen, nachdem das Alte dem Dorfplatz, dem Wohn- und Geschäftshaus dort und nicht zuletzt einem Brunnen gewichen ist, hat auch schon einige Jahre auf dem Buckel. Der Verein hat das Gebäude über Sach- und Geldspenden finanziert. Die Kosten für die Öfen, etwas mehr als 20.000 Euro, hat die Sparkassenstiftung übernommen. Auch viel Eigenleistung wurde erbracht, die „Kapo“ Otto Obermüller angeleitet hat.

Auch die Bauzeit nach dem lang ersehnten Spatenstich zog sich über ein Jahr hin. „Es fehlen noch Spülmaschine, diverse Ober- und Unterschränke sowie eine Arbeitsplatte, auf die wir vielleicht eine Teig- und Brotschneidemaschine stellen können“, skizziert Schwarz, dass die Baustelle hoffentlich bis Jahresende fertig ist.

Und wie geht es nach dem Fest weiter? Es gibt verschiedene Ideen. Für Kindergarten

und Schule sollen Termine angeboten werden. „Für die sind die Elektrobacköfen gar nicht verkehrt, es geht dann insgesamt schneller“, so Schwarz. Wer das Backhaus als private Backgruppe nutzen will, braucht erst eine Einweisung. Die erhält man beim Mitbacken oder bei gesonderten Kursen. „Wir werden unsere Backtage ausschreiben, bei denen Interessierte dazukommen können“, so Rolf Schwarz.

Einweihungsfest am Samstag und Sonntag

Festwochenende: Am Samstag, 18. Oktober, wird das Backhäusle ab 15 Uhr feierlich eröffnet. Danach wandern die ersten frisch gebackenen Salzkuchen aus dem neuen Holzbackofen und den beiden Elektrobacköfen. Auch für Getränke und Sitzgelegenheiten ist gesorgt.

Open-Air: Am Sonntag, 19. Oktober, wird es ab 11 Uhr einen Eröffnung-Gottesdienst am Backhäusle geben. Danach kann man sich bei einem kleinen Imbiss oder Kaffee und Kuchen über das Backhäusle und die zukünftigen Möglichkeiten zum ge-

meinschaftlichen Backen informieren. „Das moderne und architektonisch interessante Backhäusle kann an beiden Tagen auch von innen besichtigt werden“, schreibt Dr. Robert Boehm von der K&H in einer Ankündigung. „Zahlreiche Birkmannsweiler Vereine sowie Grundschule und Kindergärten sind an der Gestaltung des Eröffnungswochenendes beteiligt.“

Slogan: „Backtradition erhalten. Dorfgemeinschaft stärken. Austausch fördern.“ Die Ehrenamtlichen wollen das Backhaus der Stadt schen-

ken und es weiter betreuen. Noch sind sie sich über die Formulierungen im Nutzungsvertrag nicht einig mit der Stadt.

Spenden: Boehm nennt die Kontonummer des Projekts und erklärt: „Durch die Verzögerungen im Bauverlauf sind einige zusätzliche Kosten entstanden, die ursprünglich nicht eingeplant waren. Wir freuen uns deshalb sehr über jede weitere Unterstützung.“ Kultur- und Heimatvereinigung, IBAN DE92 6025 0010 0007 0000 58, BIC der Kreissparkasse lautet SOLADES-1WBN.