

Überbringung und Pflege des Brauchtums „Brotbacken“

Am Abend vor dem Backtag wurde der Vorteig angesetzt. Dazu wurden Mehl, Wasser und der eingeweichte Sauerteig verrührt. Abgedeckt in einer kleinen Wanne stand er über Nacht in

Ofen Nähe. Ganz interessiert schauten wir Kinder unserer Oma zu, wenn sie zum Schluss noch etwas Mehl darüber stäubte und einen Querstrich mit drei senkrechten Strichen über den

Teig zog. Auf unsere Fragen nach dem Sinn antwortete sie nur: „Dann gelingt das Brot.“ So recht wollten wir das nicht glauben, malten manchmal heimlich noch viele Kringle dazu und waren auf die Wirkung gespannt. Doch am anderen Morgen waren, dank unserer Oma, die Kreuze wieder da und der Teig wunderbar aufgegangen. Dann wurde der eigentliche Brotteig mit Roggenmehl, Wasser, Salz und dem Vorteig hergestellt. Dabei war darauf zu achten, dass die

Teigmasse nicht zu steif und nicht zu schlaff wurde. Nun musste der Teig im hölzernen „Backetrog“ in der warmen Küche ruhen und aufgehen. Danach wurde er solange kräftig durchgeknetet bis er „knackte“ und ging bis zum Formen der Laibe noch mal kräftig auf. Inzwischen wurde mit Reisig und dicken

Holzsplittern der Backofen angeheizt. Wichtig war dabei die Menge des Holzes. Heizte man zu stark, wurde das Brot zu dunkel, heizte man zu wenig, blieb das Brot blass und war nicht richtig durchgebacken. Während das Holz verbrannte „brach man den Teig aus“, das heißt, man formte Laibe und legte sie auf die mit Mehl bestäubten Backbretter. Dann wurde es Zeit, die Bretter mit den Laiben ins Backhaus zu tragen. Die Frauen trugen diese auf dem Kopf. Dazu gab es für die Frauen mit Tracht ein buntes, verziertes, rundes Kissen das in der Mitte eine Aussparung für den „Schnatz“ hatte.



Aus dem Backofen wurde mit einem „Wisch“ die verbliebene Holzkohle ausgefegt. (Ein „Wisch“ ist ein an einer langen Stange befestigtes Brett, das mit Stroh umwickelt ist und bei diesem Vorgang immer wieder in einen mit Wasser gefüllten Eimer getaucht wird). Aus heutiger Sicht raten die Ofenbauer allerdings davon ab. Durch den "Schock" mit kaltem Wasser wird die Oberfläche der Schamottesteine beschädigt.



Danach konnte man das Brot „einschiessen“. Die Brote auf den „Hähler“ zu legen und diese im Ofen richtig zu platzieren erforderte viel Übung und Geschicklichkeit. Nun musste man warten. Nach ca. einer Stunde machte man schon mal die Klopfpfrobe. Dazu holte man einen Laib aus dem Ofen und klopfte mit den Fingerspitzen auf die Unterseite des Brotes. An dem entstehenden Ton erkannte man ob das Brot durchgebacken war oder noch etwas brauchte.



War das Brot fertig, holte man es aus dem Ofen, bpinselte es mit kaltem Wasser und schob es noch mal für 5 Minuten in den Ofen.

Dunkelbraun und glänzend kam es heraus, ein Brot ohne Zusatzstoffe und Hilfsmittel, das einen köstlichen unvergleichbaren Duft verbreitete. Ausgekühlt wurde es in einer dafür bestimmten Holzlade aufbewahrt, die nie ganz geschlossen sein durfte. Von einem zurückbehaltenen Teigrest wurde der Sauerteig für das nächste Brot hergestellt. Dazu wurde der Teig getrocknet, mit etwas Mehl fein krümelig „gerebbelt“ und in einem Leinensäckchen luftig und trocken bis zum nächsten Brotbacken aufbewahrt.



Der Rührkuchen

Normalerweise wurden zum Sonntag die traditionellen Hefekuchen gebacken, aber die eine oder andere Hausfrau buk im Backhaus schon mal den „neumodischen“ Rührkuchen. Den wollte Oma Elisabeth nun auch mal backen. Sie rührte den Teig an und füllte ihn in die gusseiserne Napfkuchenform. Im Backofen wurde er an eine günstige Stelle geschoben von der aus man ihn durch das kleine „Gucktürchen“ im Auge behalten konnte. Gespannt beobachteten die Frauen wie der Teig immer höher stieg und fast über die Form lief. „Lisbeth, was hast du denn da alles reingetan?“ fragten die Frauen ganz beeindruckt. Plötzlich sackte der Kuchen total in sich zusammen und blieb unten in der Form sitzen. Ob die Rezeptur nicht gestimmt hat oder die Temperatur des Ofens ungünstig war, ließ sich nicht mehr klären. Unter großem Gelächter der Nachbarsfrauen trug Oma Elisabeth ihren verunglückten Kuchen nach Hause und war sich ganz sicher: Nie mehr Rührkuchen, von nun an nur noch der altbewährte Hefekuchen!