

HEIMATSTARK

Geschichten aus der Region
& von Daheim



Wenn Petra Coblenzer-Sachs, Sonja Ruß, Marie Wunsch und Stefanie Kreutel (von links) im Kieselbronner Backhaus tätig sind, dann kommen am Ende perfekte Brote, Kuchen und Pizzen aus dem Ofen.



Dass dieser Zwetschkuchen hervorragend schmeckt, kann der Reporter aus eigener Erfahrung bestätigen.



So sehen die Brote aus, bevor sie in den Ofen kommen. In jedem steckt eine Pommes-Gabel aus Holz, auf der vermerkt ist, wem das Brot gehört.



Beim Anblick dieser Pizza läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Sie war gut 15 Minuten im Ofen des Backhauses.

Das Backhaus: *Ein Ofen voller Geschichte*

Wenn sich im Kieselbronner Backhaus weicher Teig in Brote, Pizzen und Kuchen verwandelt, dann entsteht dort ein einzigartiger Geruch: süß und zugleich salzig, aber auch irgendwie holzig. Einmal pro Monat heizen die Landfrauen den Ofen an – sehr zur Freude der Menschen, die das Angebot gerne nutzen. „Heimatstark“ war vor Ort und hat sich angeschaut, wie das Backen funktioniert.

TEXT UND FOTOS: NICO ROLLER

Im Sekundentakt fährt der Holzschieber in den großen Ofen, um die Backwaren dort zu platzieren, wo bis vor wenigen Minuten noch rot glimmende Glut gelegen hat. Die großen Brote kommen ganz nach hinten, weil sie am längsten brauchen. Die kleineren werden davor platziert, die Kuchen direkt am metallenen Tor des Ofens. Jeder Handgriff muss sitzen, wenn im Kieselbronner Backhaus Hochbetrieb herrscht, wenn dort weißer, weicher Teig goldbraun, schmackhaft und knusprig wird. Ein gutes Dutzend Brote werden die Landfrauen an diesem Samstagvormittag backen, zudem deftige und süße Kuchen. „Wir sind heute gut ausgelastet“, sagt Stefanie Kreutel, die die Aktion leitet und koordiniert. Zusammen mit sieben weiteren Landfrauen hat sie im Frühjahr damit begonnen, den Betrieb im historischen Kieselbronner Backhaus wieder aufzunehmen.

Ihnen geht es darum, einen alten Brauch am Leben zu halten. Für Kreutel war das „ein Herzenswunsch“, denn sie ist damit aufgewachsen und kann sich noch gut erinnern, wie ihre Mutter jede Woche ins Backhaus gegangen ist. Früher war dort in Plänen festgelegt, welche Familie wann dran ist. Daran möchten die Landfrauen anknüpfen. Jede Woche können sie das offene Backen zwar nicht anbieten, aber einmal pro Monat, immer nach Voranmeldung. Von Anfang an war das Inter-

esse überwältigend. Kreutel weiß, dass das Brot aus dem Backhaus anders schmeckt als aus dem heimischen Ofen: knuspriger, rustikaler, mit einer leicht rauchigen Holznote. „Man merkt die Tradition und die Geschichte.“ Obwohl der dafür notwendige Aufwand enorm ist, machen sich die Landfrauen die Mühe gerne. „Uns allen bereitet das so wahnsinnig viel Spaß.“ Gebacken wird meist vormittags gegen 11 Uhr. Angefeuert hat Kreutel den großen Ofen bereits zwei Stunden vorher: mit Holz und mit Reisig, das dafür ganz trocken sein muss. Als aus dem Feuer eine rot vor sich hinglimmende Glut geworden ist, schiebt Kreutel sie mit der „Krücke“ zur Seite. Dabei handelt es sich um einen langen Holzstab, der ebenso wie der aus Ginster bestehende Besen immer im Wasser liegen muss. Als im Ofen das Reisig mit der Krücke beiseitegeschoben und die Backfläche mit dem Besen gereinigt ist, werden zuerst die großen Brote eingeschossen, dann die kleineren und zum Schluss die deftigen Speisen wie Pizza, Zwiebel-, Magsamen- und Flammkuchen.

Viele von ihnen sind schon fertig, als Kreutel und ihre Kolleginnen nach einer Viertelstunde das Tor zum ersten Mal öffnen. Vorher muss es unbedingt durchgehend geschlossen bleiben, damit beim Backen nichts schief läuft. Kreutel weiß, dass sich die Farbe der Brote nach der ersten Viertelstunde nicht mehr ändert. „Wenn sie jetzt noch nicht verbrannt sind, dann passiert auch nichts mehr.“ Wie lange die Brote im Ofen backen müssen, hängt davon ab, wie groß sie sind. Kleinere brauchen in der Regel eine Dreiviertelstunde, größere eine Stunde und 15 Minuten.

Fertig ist das Brot, wenn es beim Klopfen auf den Boden hohl klingt. Dann wird es mit Wasser bestrichen und nochmal zwei Minuten in den Ofen gelegt, damit es eine knusprige Kruste bekommt. Anschließend müssen die Laibe aufrecht stehen, damit sich unter ihnen keine Feuchtigkeit sammeln kann. Pizza und Flammkuchen sind in der Regel schon nach 20 Minuten fertig: Fährt man mit dem Messer unter den Teig, muss er fest sein. Derselbe Test kommt auch bei den süßen Speisen zum Einsatz, die erst zum Schluss in den Ofen dürfen, weil sie die hohen Temperaturen am

Anfang nicht gut vertragen würden. Wie warm es im Ofen ist, kann Kreutel nicht sagen. Ein Thermostat gibt es in dem mehr als 100 Jahre alten Backhaus nämlich nicht. Stattdessen muss man mit der Hand erfühlen, ob die Temperatur im Inneren geeignet ist, um die Brote und Kuchen einzuschließen.

Wie das geht, haben Kreutel und ihre Kolleginnen von einem echten Experten erfahren. Im April hat er ihnen einen ganzen Vormittag lang gezeigt, wie das historische Backhaus funktioniert. Die Landfrauen haben unter anderem gelernt, dass sich die Brote beim Einschließen berühren müssen, damit sie sich gegenseitig hochziehen. Oder, dass man einen kalten Stein in den Ofen schieben kann, wenn er zu warm geworden ist.

Hektisch darf man beim Backen allerdings nicht sein. „Man muss Zeit mitbringen“, sagt Kreutel, die vom Anfang bis zum Ende gut vier Stunden vor Ort ist, das Vorbereiten des Brotteigs und das anschließende Säubern noch nicht eingerechnet.

Im Backhaus hat jeder seine Aufgabe: Die einen kümmern sich um das Einschließen des Brotes, andere kontrollieren die Böden der Brote, öffnen die Ofenklappe oder rufen bei denen an, deren Backwaren bereits fertig zum Abholen bereitliegen. „Man braucht echt viele Leute“, sagt Kreutel, der das Ganze trotz der großen Anstrengung „wahnsinnig viel Spaß“ macht. Die größte Herausforderung ist für sie das Beschaffen von Reisig und Scheitholz, das lange durchtrocknen muss, bevor es sich zum Anfeuern des Ofens eignet. Glücklicherweise bekommen die Landfrauen inzwischen viel aus der Bevölkerung gespendet. Nach Aufrufen im Amtsblatt haben sie auch Gärkörbchen und Schwarzbliche erhalten. Von einer engagierten Kieselbronnerin kamen der Besen, die Krücke und der Laibschieber. Die Unterstützung ist groß. „Wenn ich durch den Ort laufe, werde ich immer wieder angesprochen“, erzählt Kreutel.

Auch aus anderen Orten gibt es positive Rückmeldungen. Kreutel weiß: „Um unser Backhaus beneiden uns viele.“ Wobei es in Kieselbronnen streng genommen sogar zwei Backhäuser gibt: ein oberes und ein unteres beim Rathaus. Letzteres nutzen die Landfrauen. Wer dort etwas backen lassen will, muss rechtzeitig vorher per Mail ankündigen, um was es sich handelt. Denn Kreutel muss genau planen, wie viel Platz im Ofen zur Verfügung steht und wann eingeschossen wird.

VIELE NEUE MITGLIEDER

Landfrauen auf Erfolgskurs

Mit neuen Ideen und Aktivitäten haben die Kieselbronner Landfrauen in den vergangenen Monaten mehr als 50 neue, überwiegend junge Mitglieder gewonnen. Tendenz weiter steigend. Es ist ein Erfolg, den man auch beim Landesverband zu schätzen und zu würdigen weiß: Bei einem Wettbewerb zur Mitgliederwerbung wird den Kieselbronner Landfrauen bei einem Festakt in Stuttgart schon bald der erste Preis verliehen. Umkrempeln wollen die neuen Mitglieder den Verein ausdrücklich nicht, sondern bereichern und fit für die Zukunft machen: durch frische Konzepte und mehr differenzierte Angebote für verschiedene Alters- und Interessengruppen. Der entscheidende Impuls für diesen Prozess kam von Bürgermeister Heiko Faber, der Stefanie Kreutel bei der Hauptversammlung ins Gespräch brachte. Sie ist seither einer der führenden Köpfe hinter der Erneuerung und hat es durch ihr

weitverzweigtes Netzwerk geschafft, dass schon zum ersten Treffen im September des vergangenen Jahres mehr als 30 Interessierte in den Saal des Kronenschulhauses gekommen sind, alle voller Tatendrang und voller Ideen. Zahlreiche Aktivitäten haben sie schon auf die Beine gestellt, etwa eine Wanderung zur Besenwirtschaft in Ölbronn, ein Adventskranzbinden, eine Alpaka-Wanderung mit warmen Getränken, das Verkaufen selbst gebackener Kekse auf dem Weihnachtsmarkt oder die Organisation des lebendigen Adventskalenders. Nach wie vor findet einmal pro Monat eine Aktivität statt: sowohl für die Älteren als auch für die jüngeren Landfrauen. Wobei selbstverständlich immer alle zu allen Veranstaltungen eingeladen sind. Bestehende Angebote wie der Seniorennachmittag sollen weitergeführt, Traditionen und Wissensschätze bewahrt werden. Ziel ist ein Austausch unter den Generationen, von dem beide Seiten profitieren.



Hand in Hand arbeiten die Kieselbronner Landfrauen im Backhaus: Alle haben Spaß und wissen genau, was sie zu tun haben.

Rezeptidee aus dem Backhaus

Für einen Laib Brot braucht man 1,6 Kilogramm Weizenmehl, zwei gekochte und geriebene Kartoffeln, 510 Milliliter Buttermilch, einen Hefewürfel, eine Prise Salz und rund 1,3 Liter Wasser. Hat man das Mehl in eine Schüssel gesiebt, formt man in der Mitte mit den Händen eine Vertiefung, in die man die Hefe in kleinen Stücken gibt. Mit rund 250 Millilitern Wasser vermischt man sie zu einem Vorteig, der anschließend rund anderthalb Stunden stehen sollte, gerne auch länger. Das Salz muss an den Rand der Schüssel gegeben werden, in sicherer Entfernung zur Hefe. Die gekochten und geriebenen Kartoffeln verrührt man

mit der Buttermilch und einem Schluck Wasser – und zwar so, dass das Ganze handwarm ist. Hat man die kartoffelige Masse zu dem Mehl und dem Vorteig gegeben, muss alles kräftig durchgeknetet werden. Dabei gibt man so lange Wasser zu, bis der entstehende Teig weich ist, sich vom Rand der Schüssel und von den Händen löst.



Wenn das Brot fertig ist, wird es mit Wasser bestrichen und nochmal zwei Minuten in den Ofen gelegt, damit es eine knusprige Kruste bekommt.



Mit dem Laibschieber holt Stefanie Kreutel ein fertig gebackenes Brot aus dem großen Ofen des Backhauses.