

Alte Backhäuser in Beiseförth um 1920 - 1930

Horn  
Hans Kippel  
Schmiedemeister

Jahrhundertlang wurden im Dorfe die Backhäuser benutzt. Jeden Samstag wurden Kuchen gebacken. Es waren bei einem Backhaus etwa 2 bis 3 Backgemeinschaften von 6 bis 8 Frauen, die reihum als erste backen mußten. Am beliebtesten war das zweite Backen, weil dann der Ofen schön warm war. Man brauchte weniger Holz zum Anfeuern, und die Kuchen gerieten besonders gut.

Mit einer langen Kratze wurden die abgebrannten Holzstücke und Holzknüppel auseinandergekratzt, damit sie vollständig abbrennen sollten. Die Rückstände wurden dann "vollständig" herausgekratzt und nun konnte eingeschossen werden. Mit einem langen Holzhalter (der Hahler) wurden die Kuchenbleche eingeschoben (eingeschossen). Es war meist immer dieselbe Frau, die den Halter führte.

"Selbstverständlich" dirigierte sie ihren Kuchen an den günstigsten Platz im Backofen. Er sollte ja nicht schwarz werden (verbrennen), er sollte aber auch nicht so schwach backen (beekeln). Meist forderte sie: "Nun gäb ma erscht mo minn Bläch off dn Hahler!" Keiner hatte gern seinen Kuchen hinter der kleinen Öffnung rechts von der Backofentür. Da brannte ein kleines Feuerchen, das in den Backofen hineinleuchtete (das Lichtefier). Die Gefahr, daß da der Kuchen zu schwarz wurde, war zu groß.

Die Frau, die in der Backgemeinschaft den Halter führte und oft auch das große Wort hatte, hieß im Volksmund der "Backhausgendarm". Etwa alle 2-3 Wochen wurde Brot gebacken. In einem Holztrog wurde der Teig mit Roggenmehl und Wasser angesetzt. Sauerteig brachte ihn zum "Gehen". Die Laibe Brot wurden auf dem Tisch geformt. Etwa sechs Laibe kamen auf das Backbrett (Backebrät) und wurden zum Backhaus getragen. Das war eine schwere Arbeit. Oft trugen Männer die Backbretter. Vorher wurden die Brote mit Wasser bestrichen, damit die Kruste nicht reißen sollte. Nach dem Backen wurde wieder mit Wasser bestrichen, damit die Laibe schön glänzen sollten.

Viele Familien (Großfamilien) waren Selbstversorger. Nur wenige kauften ihr Brot beim Bäcker. Wurde das Brot älter, dann war es sehr hart und oft recht trocken.

Der Sauerteig wurde von Backen zu Backen am besten in einem Tongefäß aufgehoben und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Heute kaufen wir unser Brot je nach Bedarf immer wieder frisch beim Bäcker.

Alte Backhäuser

- 1.) abgerissen: links neben Bäckerei Schmidt, Mühlenstr.14,
- 2.) abgerissen: Einfahrt zur Garage Haus Müller, Brunnenstr.21,
- 3.) abgerissen: Spitze Hof Schönwald zum Kirchweg,
- 4.) heutige Gefrieranlage bei Park-Cafe Wenderoth, erbaut 1926,
- 5.) Ziegelei Holzauer hatte ein eigenes Backhaus.

Beiseförth, Juni 1980

Hans Wiegand