Dorfbackofen

von Hubert Teplitzky, ehem.Kreisheimatpfleger im Landkreis Schwandorf

Dorfbackofen, - *ein Relikt aus alten Zeiten*
Der Backofen- ein Relikt aus alten Zeiten - ..... Auf dieser Wiese ging es fort und kam zu einem Backofen, der war voller Brot; das Brot aber rief: „Ach, zieh mich raus, sonst verbrenne ich! Ich bin schon längst ausgebacken!" Da trat es herzu und holte mit dem Brotschieber alles nacheinander heraus.“ Erinnerungen an das Grimmsche Märchen von „Frau Holle" und der fleißigen Jungfrau, die mit Gold, und der Faulen, die mit Pech überschüttet wurde.

Fast nur noch im Freilandmuseum wird ab und zu Brot gebacken

Ob die Kinder der Gegenwart diesen Backofen noch kennen? Die vom Land vielleicht, aber die Stadtkinder nicht. Gewiss, die ältere Generation kennt ihn noch, wie er in jeder Ortschaft vorhanden war. Irgendwo am Dorfplatz stand ein kleines Häuschen, vorne mit einem großen Torbogen versehen, das entweder offen war oder mit zwei Holzflügeln geschlossen werden konnte. In etwa zwei Metern Tiefe war der Raum durch eine Mauer abgesperrt, hinter der der Backofen lag. Ein kleineres, halbrundes Loch, das mit einer Eisentüre verschließbar war, diente zum Anheizen des Backraumes und zum Broteinschießen.

Der Ofen wurde mit zerklobenen, meterlangen Holzscheiten und ebenso langen Spänen angeheizt und ein frisches Feuer unterhalten, damit der Backraum gut erhitzt wurde.

Wenn dann der Ofen genügend ausgeheizt und das Feuer niedergebrannt war, wurde mit dem Glutrechen, ein Gerät, das an einem langen Stiel vorne ein Querholz trug, das aus einer Kreisscheibe abgeschnitten war, die Glut nach rückwärts und auf die Seiten

geschoben, um Platz für das Brot freizubekommen. Die Eisentüre wurde fest verschlossen, damit die Hitze im Ofen „beieinander" blieb.

Der Brotteig wurde zu Hause im Backtrog mit Roggenmehl und Sauerteig zurecht geknetet, zu Laiben geformt und in die zahlreichen Backschüsseln gelegt. Diese Backschüsseln bestanden aus Strohringen, die mit einem im Wasser weich und schmiegsam gemachten schmalen Holzspan umwunden waren. Wenn die Laibe in den Backschüsseln genügend „gegangen, d. h. durch den Sauerteig aufgequollen waren, wurden sie mit dem „Brotschieber" in den heißen Backraum „eingeschossen.“ Dieser Brotschieber war ein Gerät, das an einem langen Stiel vorne eine runde, nach dem Kreisrand zu dünner werdende Holzscheibe hatte, auf die die Brotschüssel mit dem Laib gestürzt wurde. Die Brotschüssel wurde abgehoben und die Laibe in den Ofen „geschossen;“ das heißt mit dem Brotschieber wurde der Laib in den heißen Ofen gebracht. Durch einen jähen Ruck nach rückwärts rutschte das Brot von der Holzscheibe ab. Es gehörte zu diesem „Broteinschieben" schon etwas Geschick: denn die Laibe mussten in schöner Reihe neben- und hintereinander im Heizraum untergebracht werden.

Nicht nur im Winter herrscht Ruhe beim Dorfbackofen

War dann das Brot bei sorgfältig geschlossener Ofentüre ausgebacken, dann wurde mit dem Brotschieber wieder ein Laib nach dem anderen herausgeholt, oben mit Salzlauge überstrichen und in die Backschüssel gelegt, die wieder auf die Tragbahre gereiht und nach Hause getragen wurde. Diese Backöfen waren im Gemeinschaftsbetrieb. Alle Familien des Dorfes buken hier Brot, weshalb die Zeiten des Brotbackens eingeteilt werden mussten. In großen Orten gab zwei, drei und mehr solcher öffentlicher Backöfen. Großbauern besaßen mitunter in ihrem Anwesen einen eigenen Backofen, der meist weit des Wohnhauses im Hofraum sich befand. Wohl sind da und dort diese Backöfen noch vorhanden, aber sie werden kaum mehr genützt. Das Brot wird heute zumeist vom Bäcker geholt, oder man lässt es beim Bäcker backen, dem das notwendige Mehl hierzu geliefert wird.

Es wird erzählt, dass Handwerksburschen und Landstreicher, die aus irgendwelchen Gründen nicht gerne eine Herberge aufsuchten, dies meist offenstehenden Backöfen als willkommenes Nachtlokal benützten, durch die große Ofentüre in den Backraum schlüpften und übernachteten. Da das Brotbacken nur tagsüber, entweder in den Vormittags- oder Nachmittags-stunden besorgt wurde, war der als Schlafstelle gewählte Backraum auch nachts noch genügend temperiert. Das war den Burschen in den kühlen Frühjahrs- und Herbstnächten nur angenehm.

Die Bäckereien sind heute alle mit neuzeitlichen Backöfen versehen, die bei sparsamster Feuerung einen geringen Heizmaterialverbrauch haben und ungleich vorteilhafter arbeiten als die alten Backöfen. So hat auch hier die Technik nicht nur die alten Backöfen, sondern auch in der Brotzubereitung den althergebrachten Betrieb verdrängt.

Quellhinweis:
Inhalt mit freundlicher Unterstützung von
Hubert Teplitzky, ehem.Kreisheimatpfleger im Landkreis Schwandorf
92526 Oberviechtach (Bayern)
Autor des Textes: Hubert Teplitzky
Titel: Der Backofen- ein Relikt aus alten Zeiten
Copyright: Hubert Teplitzky
Date: 26.01.2019, 21:07

ein Service von www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED