

Backen noch mit der Hand

600 knusprig-frische Schusterjungen beim Backfest im 100 Jahre alten Dorfbackhaus

VON WERNER SENZEL

KLEINERN. Hochbetrieb herrschte auf dem 33. traditionelle Backfest am Pfingstsonntag in Kleinern

Schon früh am Morgen war der Backofen im mehr als 100 Jahre alten Dorfbackhaus mit Buchenholz angeheizt worden. Bei etwa 230 Grad wurden dann die schon seit langem zu jedem Kleinern'schen Backfest gehörenden Ein-Kilogramm-Sauerteiglaibe, die so genannten Schusterjungen, gebacken.

Heinrich Althoff war auch in dieses Mal wieder der „Bäcker vom Dienst“ mit jahrelanger Erfahrung: „Man muss höllisch aufpassen, dass die Brote nicht verbrennen, dazu gehört eine Menge Fingerspitzengefühl., weiß der Experte. Der große Backofen wurde 1952 ins Backhaus eingebaut, weil aus dem alten Ofen die lockere, brüchige Schamottsteine auf die Brote und Kuchen krümelten.

„Hier backt man noch mit Herz und Hand – hier kommt

das Brot noch nicht vom Band“ steht über dem Eingang des Backhauses und zum Backfest war außerdem zu lesen: „Es ist hart, hartes Brot zu essen, aber noch härter ist es, wenn man keines hat.“ Das mögen sich viele Festbesucher zum Motto gemacht haben, die bis zum Nachmittag 600 knusprig-frische Schusterjungen mit nach Hause genommen hatten.

Auf dem Festplatz spielten „Edertaler Musikanten“ vom Musikverein Mandern zünftige Dicke-Backen-Musik. Die Gäste ließen sich deftige Schmalzstullen, Hausmacher Bratwürste, saftige Steaks und frische ge-



Traditionell: Aus dem mit Buchenholz angeheizten Ofen im alten Backhaus halten Irmgard Schüßler und Heinrich Althoff die „Schusterjungen“.

Foto: Senzel

backenen Blechkuchen burg und viele Gäste nutzen die Gelegenheit zu einer Fahrt mit einer Pferdekutsche. Die Kinder vergnügten sich auf einer Hüpf-