

Backen nach altem Rezept

Über 450 „Schusterjungen“ bei brütender Hitze im Backhaus gegart

VON HEINZ W. HILBERG

KLEINERN. Sprichwörtlich „Schweißtreibend“ war die Arbeit des Verkehrsvereins Kleinern am Sonntag. Über 450 „Schusterjungen“ wurden, bei brütender Hitze, in dem über 100 Jahre alten Backofen mitten in Kleinern gebacken.

Das Backfest, in dem um 1900 errichteten Backhaus, fand dieses Jahr zum 35. Male statt. Noch in den 1950er bis 60er Jahren wurde täglich, fast immer von den Frauen des Ortes, in drei bis vier Durchgängen Brot und Blechkuchen gebacken und im Herbst das Obst gedörft. Im Jahre 1952 wurde ein wesentlich größerer Backofen eingebaut.

Das gemeinsame Brot- und Kuchenbacken lebt in der Tradition des bekannten Kleinerischen Backfestes fort. Jedes Jahr am ersten Pfingsttag wird der Ofen mit den sogenannten „Wellen“ aus Buchen- oder Birkenholz befeuert und es wird Brot gebacken. Kleine, ein Pfund Brote, die sogenannten „Schusterjungen“ fanden



Sie ließen sich von der Hitze nicht abhalten (von links): Host Ochse, Heinrich Althoff und Kurt Epting bei über 33 Grad Außentemperatur vor dem heißen Backofen.

Foto: Hilberg

reißenden Absatz.

Das besondere an dem Brot ist die uralte Rezeptur. 90 Prozent Roggenmehl, zehn Prozent Weizenmehl, Natursauerteig und Wasser sind die Be-

standteile der Spezialität. „Das Brot schmeckt rustikal, hält sich durch den hohen Roggenanteil, länger frisch und schmeckt am Besten mit Schmalz und Salz oder mit der

ahlen Wurst“, sagte Heinrich Althoff in der Backstube. Das Fest wurde abgerundet durch weitere kulinarische Angebote, Blasmusik und Unterhaltung für die Kleinen.