

# Dorfplatz-Backhaus

Ein **Backhaus** ist ein Gebäude mit zentralem oder teilweise die Außenwände bildendem Backofen. Das Innere eines Backofens wurde mit Backofenstein aufgebaut.

Speziell in dörflichen Bereichen war ein Backhaus bis in die 1960er Jahre verbreitet. Regelmäßige Backtage der Gemeindemitglieder sparten den Bäcker, den eigenen Ofen und Energie. **Zudem stellte der Backtag ein wichtiges, Interaktion und Gemeinschaft förderndes Datum dar.** Hier wurden Neuigkeiten beim Warten auf Brot und Kuchen ausgetauscht. Ein weiterer Grund für die Errichtung historischer Backhäuser bestand darin, die Feuergefahr durch Backen in Einzelhaushalten zu vermindern. Neben dem eigentlichen Ofenraum gab es manchmal auch Nebenräume, in denen die vor- oder nachbereitenden Arbeiten durchgeführt werden konnten.

Geheizt wurde in historischen Öfen mit Reisig und Holz. Vor dem Einbringen der Backwaren wurde vorgeheizt. Die entstandene Glut wurde vor dem Beschicken entfernt.

Teilweise werden Backhäuser zu touristischen oder **dörflich-sozialen Zwecken** genutzt, in dem einmal oder mehrmals jährlich „Backhausfeste“ stattfinden. Einwohner backen Brot und andere regionale Teigwaren; Touristen backen unter Anleitung selbst. Kleine Backhäuser gibt es ferner auf einzelnen Bauernhöfen. Mundartlich wird das Backhaus auch Backes genannt.



(Quelle: Wikipedia)

# Schilderung eines Backvorganges um 1900

## im Westerwald (Westerburg)

"Wir hatten im Ober- und Unterdorf je ein Backhaus (genannt Backes). Wenn um 11.30 Uhr zu Mittag geläutet wurde, mussten die Leute, die Brot backen wollten, zum Backes gehen. /.../ Der Backofen wurde angeheizt mit Reising, genannt "Schanze". Es dauerte ungefähr eine Stunde, bis der Ofen seine Hitze hatte. Die Kohlen wurden raus geschabt und der Ofen mit einem nassen Sack gesäubert. Vier Kornähren wurden auf den Backesschoß gesteckt und dreimal im Ofen rundgefahren. Daran hat man gesehen, ob der Ofen heiß genug war. Waren die Ähren schwarz, war der Ofen zu heiß, waren sie braun, dann war die Hitze gut. Ehe das Brot in den Ofen eingeschossen wurde, hat man die Laiber Brot mit Holzstäbchen gestochen, damit die Luft entweicht. Jetzt wurde das Brot mit dem Schoß in den Backofen geschoben. Gleichzeitig wurde ein Backeskuchen, welcher aus geriebenen Kartoffeln bestand, in den Ofen mit hineingestellt. Er war gleichzeitig eine Mahlzeit, die sehr gut schmeckte. Nach einer dreiviertel Stunde konnte dann das Brot aus dem Ofen geholt, mit der Frischbürste, die zuvor in Wasser getaucht wurde, überstrichen (genannt gefrischt) und wieder in den Ofen geschoben werden. Das Brot wurde gefrischt, damit es einen schönen Glanz bekam. Nach einer weiteren dreiviertel Stunde war das Brot gebacken, es wurde aus dem Ofen geholt und auf den Backdiel gesetzt./.../ Das Brot reichte für einen Sechs-Personen-Haushalt ca. vierzehn Tage."

Überraschend an dieser Schilderung ist, die lange Backzeit und die Vorhaltezeit dieser gebackenen Brotmenge für die Zeit von 14 Tagen für eine ganze Familie.

(zitiert aus: Katharina Görg geb.Stendebach: Das tägliche Brot. S.223-225 in: Helmut Wachter u.a.: Heimatbuch Welschneudorf. Herausgeber: Ortsgemeinde Welschneudorf. Welschneudorf, 1997

## **Das Ofenbauermuseum im Westerburger Stadtteil Gershasen ist gleichzeitig auch Backes- und Heimatmuseum.**

Wer sich für die Ofenbauer der **Altdeutschen Steinbacköfen** und ihr Handwerk interessiert, kann das **Backes**, welches auch heute noch regelmäßig genutzt wird, die Ofenbauerstube mit Ausstellung von Werkzeugen, einen Bäckerofen sowie die Dorfstube mit Einrichtungsgegenständen aus früheren Zeiten besichtigen. Neben den vielen Exponaten zeigen Bilder aus den 40 er Jahren des letzten Jahrhunderts, wie der Tuffstein ( Basalt Trachyt Tuff ) in den, in der Nachbarschaft liegenden Gruben abgebaut wurde und zu Backofensteinen verarbeitet worden sind.