



Nach einer mehrjährigen Pause, war es der Bäcker im Ruhestand Klaus Löw, der mit Unterstützung seiner Frau Else, Armin und Gerlinde Tulle, Hartmut und Magda Seel aus Neuweilnau sowie Reinhard Seel aus Niederlauken, das Backen wieder ins Leben rief. Später kam dann noch der „Berliner Bäcker“ Wolfgang Scharf dazu. Klaus Löw, Reinhard Seel und Armin Tulle sind inzwischen leider verstorben.

Neue Aktive haben sich in der Vergangenheit dem Team angeschlossen. Die Gruppe besteht heute aus 13 Personen, sechs Frauen und sieben Männern. Angeführt wird die Gruppe vom „Hasselbacher Bäcker“, dem gelernten Konditor Herbert Geßner, welcher aus einer Hasselbacher Bäckerfamilie stammt. Unter seiner fachkundigen Leitung trifft sich die Gruppe mehrmals im Jahr bei festlichen Anlässen oder auch zwischendurch nach Absprache zum gemeinsamen Backen.

Damit das Backen überhaupt möglich wird, geht es vorher gemeinsam in den Wald zum Backwellen machen. Auch dies ist meist schon eine lustige Angelegenheit. Wenn dann Siggie Dreyer mit seinem voll beladenen Anhänger das Backholz zunächst auf seine „Ranch“ transportiert, ist hiermit der erste Schritt für das nächste Backen getan.

Ganz schön anstrengend kann es werden, wenn an einem Wochenende viermal gebacken wird! Da der Backofen durch die langen Pausen immer stark auskühlt, muss vor dem eigentlichen Anheizen schon einmal vorgeheizt werden. Somit beginnt das Backwochenende am Donnerstag gegen Abend und endet am Samstag um die Mittagszeit.

Am Freitag und Samstag geht es schon um 4.30 Uhr – noch schlaftrunken – jedoch mit viel Spaß und Begeisterung an die Arbeit. Die Aufgabenverteilung ist klar geregelt und jeder Mitwirkende kennt bereits seine ihm zustehende Arbeit. Unser Chef Herbert achtet präzise darauf, dass alles fachgerecht und ordentlich abläuft. Nach dem letzten Geback liegen die fast 300 knusprig -braunen Brote in den Körben oder auf den Tischen und warten auf hungrige Abnehmer.



Beim ersten Anheizen, wenn der dicke Qualm über das noch im Schlaf ruhende Dorf zieht, riechen die ersten Frühaufsteher, dass wieder gebacken wird. Bevor die ersten Laiber in den heißen Ofen „geschossen“ werden, treffen Vorbestellungen ein.

Sogar über Neuweilnau hinaus zieht der Geruch der dicken Rauchschwaden. Für Hartmut und Magda Seel ist dies das Zeichen zum Aufstehen. Beginnt dann am Samstag gegen Mittag der eigentliche Brotverkauf, dauert es nur wenige Stunden und der letzte Laib hat seinen Abnehmer gefunden. Vorbestellungen von bis zu zehn Broten sind keine Seltenheit.

Nicht unerwähnt bleiben soll die Renovierung der kleinen Backstube, welche wir im vergangenen Jahr Dank einer finanziellen Zuwendung in Höhe von 1.000,00 € von der Stiftung „Volksbank Usinger Land“ in Eigenleistung durchgeführt haben. In der nun hellen und freundlichen „guten Stube“ macht die gemeinsame Arbeit jetzt doppelt Spaß.

Im Jahr 2009 wurde der Backofen 100 Jahre alt. Das Jubiläum wurde mit einem großen fröhlichen Fest gefeiert.

{yoogallery src=[/images/bilder/Dorfgemeinschaft/Backes] width=[100] height=[100]}

Backes-Geheimnisse

Unser altes Rathaus wurde renoviert
und auch das Backes aufpoliert.
Drum haben wir uns vorgenommen,
das Backes muß wieder zu Ehren kommen.
Geredet wurde hin und her,
wie schön es doch mal wieder wär,
wenn aus dem Backes knusprig und frisch
selbstgebackenes Brot käm' auf den Tisch.
Wir ließen uns nicht lange bitten,
und sind zur Tat auch gleich geschritten,
weil ja, wie Ihr alle wißt,
am Wochenende unser Dorffest ist.

Da sollen alle, die kommen gelaufen,
am Backes sich ein Brot dann kaufen.
Pfarrer Siebert voller Schwung und Elan,
packte gleich richtig die Sache an.
Sein Weg gleich hin zur Lochmühl ging
und holte Mehl und Heweling.
Eifrig wurde nun gekramt in allen Ecken,
wo denn nur die alten Backutensilien stecken.

Der Backtrog stammt von Feixte Jettche,
die Backkörbchen vom Kreuze Settche,
vom Orlopps Paul die Backeskratz,
den Schießer bracht der Erwin Schwarz,
vom Weber-Karl gabs den Krätzer noch,

der sauber kratzt das Ofenloch.
Alles muß ja greifbar sein,
wenn der Geback soll recht gedeih'n.
Nun wird geknetet und gerührt
und das Feuer wird geschürt,
denn wichtig ist das rechte Hitzen,
sonst bleiben ja die Brote sitzen.
Energie verbraucht man dazu keine,
dafür sorgen Hans, Heinz, Rudi und Russe Heine,
sie kamen gleich mit Backholz an,
wie's auch früher wurd' getan.

Ist nun das Brot genug gegangen,
wird mit dem Backen angefangen.
Erst wird gefrischt und dann geschossen
und der Ofen fest verschlossen.
Eine Stunde dauert's nun,
wo man weiter nichts kann tun,
als auf schöne Brote hoffen,
wenn das Türchen man macht offen.

Damit's schön glänzt, wenn's aufgetischt,
wird jetzt zum zweitenmal gefrischt,
und zum Saß für alle Leut'
liegt's braun und glänzend auf der Bäud.

Jeder greife tapfer zu,
so ein Geback ist weg im Nu.
Die Bäcker gebens gerne mit
und wünschen „Guten Appetit“.
Sie sagen schnell noch hinterdrein,
dieses Geback wird nicht der letzte sein.