



Therese Habs hat gut lachen: Sie kennt sich als erfahrene Backfrau aus und liebt das Tagwerk in der Ofenhaus-Gemeinschaft. Quelle: Markus Dähler

Backen

Für die Seeländer Ofenhauskultur ist Nachwuchs gefragt

In Kallnach haben fünf Frauen am Samstag zum begleiteten Backen mit Brotdegustation ins Ofenhaus eingeladen. Für das traditionelle Handwerk sind auch Männer gesucht.

Markus Dähler Publiziert: 29.11.23, 06:02 Uhr

Das schmucke Ofenhaus in Kallnach ist eines von 28 seiner Art im Berner Seeland. Jede dritte Woche sind hier Dorfbewohnerinnen und Dorfbewohner und ihre Freunde zum Backen eingeladen. «Nur noch 17 Frauen stehen auf der Liste der Backenden, die auch wissen, wie der 100-jährige Holzbackofen zu bedienen ist», weiss Cecile Schwab.

Zusammen mit Barbara Farinelli, Beatrice Scheurer, Christine Winkelmann und Therese Habs hat sie am Samstagmorgen zum begleiteten Backen mit Brotdegustation eingeladen. Am Nachmittag wie auch an drei Samstagen im kommenden Jahr wol-

len die Holzofenbäckerinnen ihre Leidenschaft mit andern teilen und sie zum Selberbacken motivieren (siehe Fussnote).



Quelle: Nik Egger

Zwei Stunden einheizen

Das Ofenhaus am Krosenrain ist trotz seiner langen Geschichte eines der jüngeren in der Dokumentation «Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land: Backen und Gemeinschaft» von Jean-Pierre Anderegg.

Es verfügt über einen Backsteinofen, der mit Schamottsteinen ausgekleidet ist, und ein gusseisernes Tor mit Kettenlauf für das Öffnen und Schliessen aufweist. Zudem kann die Backtemperatur mit mehreren Rauchzügen mit Frischluftzufuhr und Kaminöffnung gesteuert werden.

Am Samstagmorgen feuerten die Frauen mit trockenen Reiswellen aus Buchenästen und Reisig den Ofen während zweier Stunden ein. Mit dem Holzschaber holte Beatrice Scheurer dann die Asche mit der restlichen Glut aus dem Ofen.

Ein nasser Jutesack am Stiel diente anschliessend zum Wischen des Ofens, bei Bedarf kühlte er auch die überhitzten Steine ab. Eine Handvoll Mehl, in die Öffnung geworfen, verriet Cecile Schwab, ob die Temperatur über 250 Grad passte.



Cecile Schwab beobachtet, wie Beatrice Scheurer mit Schaber und Schüssel hantieren lernt.

Quelle: Markus Dähler

Schon am Vorabend hatten die Frauen ihre Teige für Brote und Zöpfe geknetet. «Der Teig ist eher feuchter und enthält mit einem Hefewürfel auf drei bis sechs Kilo-

gramm Mehl weniger Treibkultur als in den meisten Rezeptbüchern üblich», sagte Christine Winkelmann. Während der Ofen am Vormittag aufheizte, knetete sie rund sechs Kilogramm Teig für den Nachmittag – 30 Minuten lang und von Hand.



Anschliessend schob Beatrice Scheurer zuerst die Brote, dann mehrere Butterzöpfe und zum Schluss zwei Bleche mit Brotteig-Pizzen zum ersten Backen in den Ofen. Dann gab es einen Augenblick Zeit zum Austausch zwischen erfahrenen Backfrauen und interessierten Einsteigerinnen.

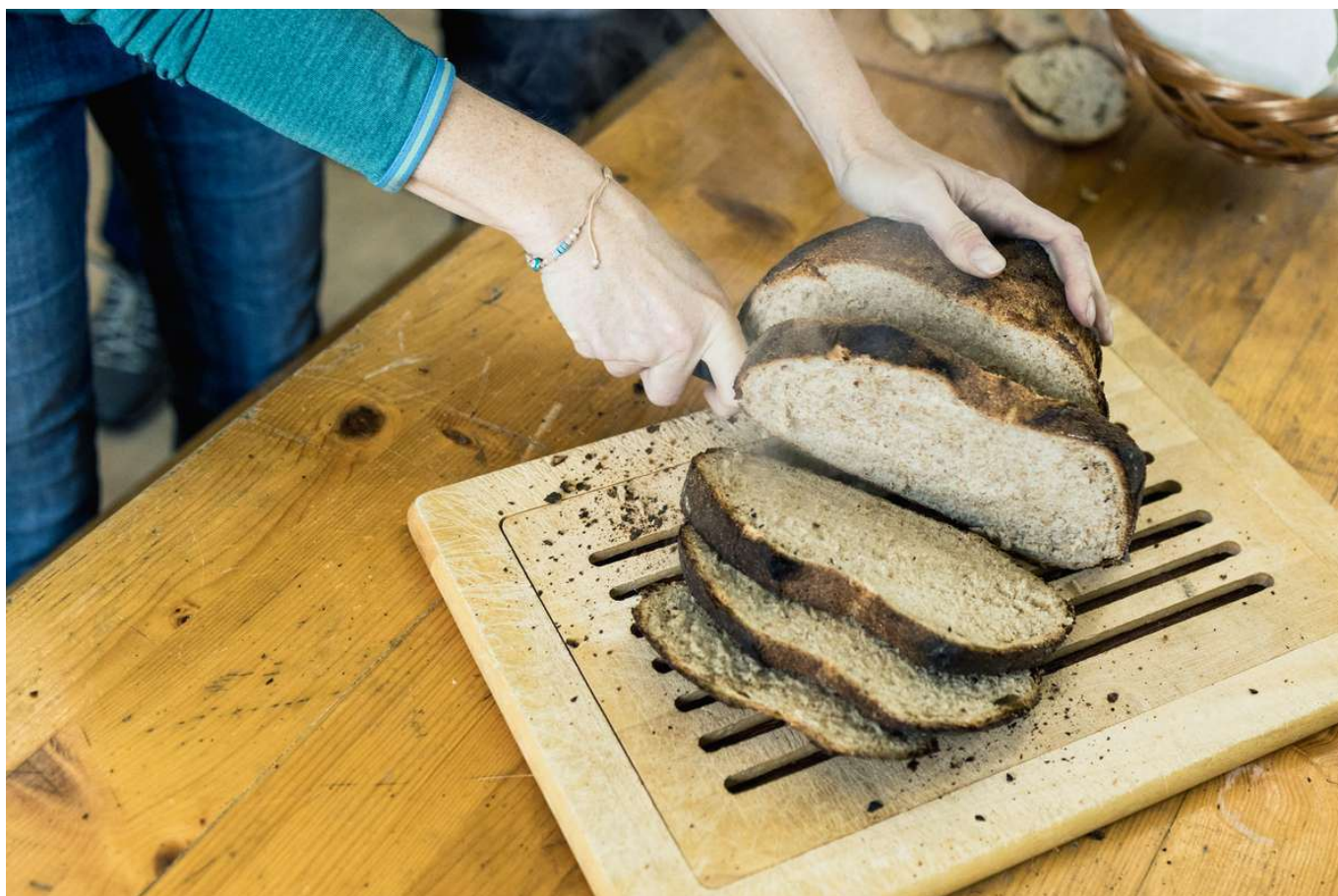
Trockene «Wedele» sind unverzichtbar

Regelmässig beobachtete Therese Habs den Backvorgang im Ofen. Teig aus 24 Kilogramm Mehl kann gleichzeitig gebacken werden. Der Blick in den Ofen diente der erfahrenen Backfrau zum Einstellen der passenden Rauchzugöffnungen. Bald waren die Brot-Pizzen fertig gebacken. Mit Umschichten der Brote im Ofen optimierte Habs die Backprozesse.

In der Zwischenzeit waren auch Ruedi Schwab und Andre Jakob beim Brunnen vor dem Ofenhaus eingetroffen. Schwab ist weitherum bekannt für seine Reiswellen.

«Wedele», sagte er, «ist im Frühling mein Hobby.»

Er zieht dann mit Gertel, Axt und Handsäge samt seinem «Wedelebock» dorthin, wo die Bürgergemeinde gerade holzen lässt. Die Buchenäste bleiben dann liegen. Er braucht rund 30 Minuten zum Ausspalten, Ablängen und Binden eines Ast- und Reisigbündels. Rund ein Jahr lässt er das Holz in einem offenen Unterstand vom Wind trocknen. Für den Backvorgang sind trockene «Wedele» unverzichtbar.



Quelle: Nik Egger

Und die Männer?

Andre Jakob, wie Schwab ein rüstiger einheimischer Rentner, schaut im Auftrag der Gemeinde zum Rechten. Als vor zehn Jahren der schlanke Ofenbauer-Lehrling durch die enge Öffnung in den Ofen kriechen musste, um die abgewetzten Schamottsteine zu ersetzen, baute Jakob einen Holzschaber für das Reinigen vor dem Backen. «Damit hoffe ich, die Lebenserwartung des Ofens zu verlängern. Es ist nicht sicher, ob dereinst noch ein Ofenbauer das notwendige Wissen und die passende Körperform dazu hat», verriet er schmunzelnd. Dazu sorgt er dafür, dass nach der Backwoche jeweils das Ofenhaus ordentlich aufgeräumt wird und das notwendige Werkzeug vorhanden ist.

Ob nach dem Brot-Degustationsmorgen und den Backprojekttagen künftig auch Männer Hand anlegen, wird die Zukunft weisen. Vorläufig teilen sich die eingesessenen und zugezogenen Kallnacher Frauen das Wissen und das Werk im Ofenhaus. Info: Wer interessiert ist, findet alle Infos auf der Gemeinde-Website unter «Leben in Kallnach» und dort «Wirtschaft & Freizeit» und «Erlebnis Ofenhaus».

www.kallnach.ch

Im ganzen Seeland

Das gemeinschaftliche Backen von Alteingesessenen und Zugezogenen im Dorf stifte auch lokale Identität. Zudem bewahre es das «Savoir-faire» für die Befriedigung des menschlichen Grundbedürfnisses nach schmackhaftem Brot. Dieses Zitat von Jean-Pierre Anderegg stammt aus dem Buch «Die Ofenhäuser im Drei-Seen-Land: Backen in der Gemeinschaft». Vor rund 20 Jahren hat der Autor 75 Ofenhäuser dokumentiert, 28 davon aus dem Berner Seeland.

Das Ofenhaus-Zentrum mit sieben aktiven Ofenhäusern liegt in Ins. Hier sammelt und sichert Tildy Schmid die Dokumentationen der ehemaligen «Ofenhausfreunde». Sie beschreiben die Bauten mit der Funktion der Öfen. Je nach Alter sind dabei Lehm-, Sandstein- und Tonöfen in Betrieb.

Eine grosse Tradition haben auch lokale Rezepte für Brote, Salz- und Kartoffelkuchen. So haben am Freitag die Landfrauen Siselen rund 60 Kilogramm Kartoffeln in dünnen Kuchen verbacken und am Weihnachtsmarkt serviert.

In Schwadernau haben die Landfrauen vor einigen Jahren gar das alte Feuerwehrmagazin übernommen und darin in Fronarbeit den jüngsten Gemeinschaftsbackofen im Seeland installiert. Mit dem Backwarenverkauf finanzieren sie ihre gemeinnützigen Aufgaben. (mdä)