

Mittwoch, 29. November 2023

# Eine Tradition sucht eine Zukunft

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

Markus Dähler

Das schmucke Ofenhaus in Kallnach ist eines von 28 seiner Art im Berner Seeland. Jede dritte Woche backen hier Dorfbewohnerinnen und Dorfbewohner und ihre Freunde. «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 wollen die Holzofenbäckerinnen ihre Leidenschaft mit andern teilen und sie zum Selberbacken motivieren (siehe Fussnote).

## Zwei Stunden einheizen

Das Ofenhaus am Rosenrain 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.



Therese Habs kennt sich als erfahrene Bäckerin aus und liebt das Tagwerk in der Ofenhaus-Gemeinschaft.

Bild: Nik Egger

Bereits am Vorabend hatten die Frauen ihre Teige für Brote und Zöpfe geknetet. «Der Teig ist eher feuchter und enthält 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 Ba-

cken in den Ofen. Dann gab es einen Augenblick Zeit zum Austausch zwischen erfahrenen Backfrauen und interessierten Einsteigerinnen.

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. 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 holt. 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.

## 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 der einst noch ein Ofenbauer das Wissen und die passende Körperform dazu hat», verriet er schmunzelnd. Er sorgt auch dafür, dass nach der Backwoche jeweils das Ofenhaus ordentlich aufgeräumt wird und das notwendige Werkzeug vorhanden ist.

Ob nach dem Brot-Degustationsmorgen und den Backprojekten künftig auch Männer Hand anlegen, wird die Zukunft weisen. Vorläufig teilen sich die eingessenen und zugezogenen Kallnacher Frauen das Wissen und das Werk im Ofenhaus.

**Info:** Wer interessiert ist, findet unter [www.kallnach.ch](http://www.kallnach.ch) («Leben in Kallnach», «Wirtschaft & Freizeit», «Erlebnis Ofenhaus») alle Informationen.

Weitere Bilder auf [ajour.ch](http://ajour.ch)

## Die Ofenhäuser im Seeland

Das gemeinschaftliche Backen von Alteingesessenen und Zugezogenen im Dorf stiftete 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 Tilly Schmid die Dokumentationen der ehemaligen «Ofenhaus-

freunde». Sie beschreiben die Bauten mit der Funktion der Öfen. Je nach Alter sind Lehm-, Sandstein- und Tonöfen im 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 ver-

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

## Neue Obstbäume kommen der Natur und den Menschen zugute

Die Burgergemeinde Lengnau hat im Eichholz 27 Obstbäume gepflanzt.

Die Lengnauer Burgergemeinde ist Eigentümerin eines grossen Teils des Landwirtschaftslandes zwischen Eichholz- und Rollweg. Prägend für das Gebiet waren lange Zeit Obstbäume. Leider sind viele aufgrund ihres Alters eingegangen.

Junge Bäume wurden vereinzelt angepflanzt – ohne Erfolg. Das Gebiet ist bei der Bevölkerung beliebt. Der von der Einwohnergemeinde geöffnete Graben entlang des SBB-Dammes ist Lebensraum für die Natur und attraktiv für Spazierende. Deshalb hat die Burgergemeinde beschlossen, die alten Bäume im Eichholz mit jungen Bäumen al-

ter Obstsorten zu ergänzen. Sie will damit einen Mehrwert für die Ökologie und die Bevölkerung schaffen.

Grundsätzlich gehören die Obstbäume dem Grundbesitzer. In diesem Fall der Burgergemeinde. Diese hat jedoch durch die Verpachtung des Landes bis jetzt Nutzung und Pflichten an die Bewirtschafter übertragen.

Niemand hätte also ohne Zustimmung des Landbewirtschafters Früchte von den Bäumen oder vom Boden nutzen dürfen. Mit der Neupflanzung der zahlreichen jungen Bäume wurde eine neue Lösung gesucht. So wurde mit den Pächtern abge-

macht, dass die Burgergemeinde die Kosten für die Pflanzung und Pflege der Obstbäume übernimmt.

Werden die Bäume dann in einigen Jahren Obst tragen, soll nach jährlicher Rücksprache mit den Bewirtschaftern des Pachtlandes das Obst von einem Teil der Bäume von der Bevölkerung während eines bestimmten Zeitfensters frei geerntet werden können. Angedacht ist ebenfalls eine Zusammenarbeit mit der Schule.

Eine Klasse könnte den Baum ein Jahr lang begleiten und dann die Früchte nutzen. «Ich freue mich darauf, wenn im nächsten Frühjahr die neu

gesetzten Obstbäume blühen», sagt Forstwart Christian Rüfli, der zusammen mit seinem Kollegen Emmanuel Kilchhofer für die Pflanzung zuständig war.

Das Projekt der Burgergemeinde kann auch auf der Plattform Swisstrees unterstützt werden. Swisstrees setzt sich zum Ziel, Bäume, Sträucher und Wälder in der Schweiz für die klimatischen Herausforderungen der Zukunft zu stärken.

«Mit jedem Obstbaum helfen wir der Umwelt und schenken unserer Gemeinde eine Zukunft», sagen die Verantwortlichen der Burgergemeinde. *Margrit Renfer*

REKLAME



## Neueröffnung

Herzlich Willkommen

1. Dezember 2023 / 1700 Uhr – Apéro

Pro Gast 1 Glas Wein / Prosecco sowie Häppchen inkl.

**Aktuelle Spezialitäten:**

T-Bone Dry-Aged  
Tomahawk-Steak  
Mangalitzta-Kotelett

Seevorstadt 22, 2502 Biel, Tel. 032 525 66 02  
[www.pasquart-biel.ch](http://www.pasquart-biel.ch)