

Aus dem Ofen in den Mund

PORTRÄT Interessengemeinschaft backt Brote für Museumsverein Schwebda

VON MICHELLE FUNK

Schwebda – Einmal im Monat kommt der Schlaf bei einer Truppe von Männern aus dem Meinharder Ortsteil Schwebda garantiert zu kurz. Gegen fünf Uhr morgens heißt es für sie: raus aus dem Bett und auf in das Backhaus. Einer von den fleißigen Hobby-Bäckern ist Rolf Ebenau.

„Etwa 150 Brote sind es, die wir bis zum Vormittag fertig gebacken haben müssen“, berichtet Rolf Ebenau. Er und weitere Mitglieder der Interessengemeinschaft Backhaus stehen seit einigen Jahren jeden ersten Samstag im Monat vor dem historischen Steinofen. „Mittlerweile sind wir ein eingespieltes Team. Jeder hat seine Aufgabe und scheut sich nicht, mitanzupacken“, meint der 79-Jährige.

Unterstützung erhält die Schwebdaer Männergruppe von einem Bäcker aus der Region: „Von ihm erhalten wir den zu Ein-Pfund-Brot geformten Rohteig. Uns darum auch noch zu kümmern, würde schlichtweg zu lange dauern.“ Trotz der kleinen Entlastung müssen die Hobby-Bäcker am frühen Morgen richtig Gas geben. „Damit der Ofen eine Temperatur von etwa 280 Grad erreicht, muss er vorher entsprechend angeheizt werden“, erklärt Ebenau. Ist die Wunschwärme erreicht, geht es nach der Rei-



Die Brote von Rolf Ebenau (rechts im Bild) und seinem Team sind für Fritz Sippel (links) ein echter Genuss. FOTO: MICHELLE FUNK

nigung des Ofens mit dem sogenannten Einschießen der Teiglinge weiter: „Das muss ebenfalls schnell gehen.“ Eineinhalb Stunden später werden die Brote zum Abkühlen auf ein Lattengestell gelegt. Danach treffen schon die ersten Leute ein, um sich ihre Bestellungen abzuholen. Fritz Sippel aus Schwebda gehört auch dazu. „Der Geschmack einer frischen und noch leicht warmen Scheibe

ist ein echter Genuss – sogar ohne Butter und Wurst“, sagt der ehemalige Ortsvorsteher.

Wenn das letzte Brot herausgegeben wurde, geht im Backhaus noch lange nicht das Licht aus. „Alles muss für das nächste Backen wieder in den Urzustand versetzt werden“, erzählt Rolf Ebenau. „Ist das erledigt, geht es für unsere Gruppe schließlich in den gemütlichen Teil des Tages über.“



Frisch aus dem Ofen: das Brot der Interessengemeinschaft Backhaus aus Schwebda. FOTO: PRIVAT

Aktion: Die WR sucht gute Geister und alte Bilder

Sie sind immer mit dabei, wenn Hilfe benötigt wird. Sie sind immer zur Stelle und lassen ihren Verein nie hängen. Oder: Das sollten ruhig mal alle wissen, wer hier im Hintergrund die ganze Arbeit macht. Ohne diese „guten Geister“ wäre manche Vereinsarbeit undenkbar.

Wir möchten Ihnen, liebe Leser, diese Menschen vorstellen. Gerne können auch Sie uns Personen nennen, die aus Ihrem Verein nicht mehr wegzudenken sind. Auf unseren Seiten „Lebendige Region“ stellen wir innerhalb unserer Serie „Mein Verein und ich“ jede Woche ein engagier-

tes Vereinsmitglied vor.

Außerdem freuen wir uns über alte Bilder aus Ihrem Verein. Diese sollten mindestens 25 Jahre alt sein. Schreiben Sie uns doch bitte einige Sätze dazu, wann und wo das Bild entstanden ist, zu welchem Anlass und – sofern bekannt – wer auf dem Foto zu sehen ist.

• **Kontakt:** 0 56 51/33 59 33 oder mailen Sie uns: redaktion@werra-rundschau.de. Wenn Sie nur Original-Fotos haben, kommen Sie doch einmal in unserer Redaktion, Herrengasse 1-5, 37269 Eschwege vorbei. red

HINTERGRUND

Brote nur für Vereinsmitglieder

Jeden ersten Samstag im Monat werden im Schwebdaer Backhaus verschiedene Sorten Steinofenbrot an die Mitglieder des Museumsvereins herausgegeben. Die Abholung erfolgt zwischen 12 Uhr und 14 Uhr. Vorab muss die Bestellung spätestens drei Tage vor dem Backtag in einer Liste eingetragen werden. Aus gesetzlichen Gründen ist der Verkauf an Nichtmitglieder ausgeschlossen. Wer Mitglied des Museumsvereins werden oder die Hobby-Bäcker unterstützen möchte, kann sich an die Mitglieder der Interessengemeinschaft Backhaus oder des Museumsvereins wenden. mf