

Wolfratshausen SZ

Neueste Nachrichten der Süddeutschen Zeitung

Armillar-Ring 45, 82515 Wolfratshausen, Telefon (0 81 71) 43 16-0, Telefax -80; Anzeigen: Telefon (0 81 71) 43 16-11 und -28, Te

Mittwoch, 11. März 2009



Brotbacken – ein Kinderspiel

Bazen ohne Konsequenzen: Das können Kinder beim samstäglichen Brotbacken der Kolpingfamilie Waldram. Denn vor dem „Einschießen“ in den handgemauerten Holzofen hinter dem Gemeindehaus Sankt Josef an der Steinstraße muss der angesetzte Brotteig noch einmal ordentlich durchgeknetet werden. Ein Heidenspaß für viele Kinder. Und schmecken tut so ein selbstgemachtes Brot erst zur Not auch ohne Wurst und nicht umgekehrt. Das bestätigen die Familien, die sich an 20 Backterminen das ganze Jahr über treffen. Sie sind zwar eine eingeschworene Gemeinschaft mit viel Spaß an der ‚Freud‘, doch Gäste zum Mitbacken sind jederzeit willkommen. (Seite 3) szb/Foto: Manfred Neubauer

Im Nebenraum des Gemeindehauses Sankt Josef

Familienpaß am handgemauerten Holzofen

Die Brotbacktermine der Waldramer Kolpingfamilie erfreuen sich vor allem bei Kindern großer Beliebtheit

Von Barbara Szymanski

Wolfratshausen ■ Es scheint wieder einmal an diesem Samstagmorgen im März, und der Wind pfeift eisig um die Ecken. Da kommt der Brotbacktermin der Waldramer Kolpingfamilie gerade recht. Denn der angesetzte Brotteig in einem großen Edeltahlbotteich mag es warm. Im Nebenraum des Gemeindehauses von Sankt Josef an der Steinstraße ist es warm. Ein halbes Dutzend Kinder wuseln herum. Sie sind mit ihren Eltern gekommen, um zusammen Brot zu backen – so wie bis zu 20 Mal im Jahr am Samstagmorgen.

„Es schmeckt viel besser als gekauftes“, sagt Julia Everts und versucht, ihre drei sieben-, vier- und zweijährigen Söhne im Zaum zu halten. Hendrik, Jannis und Tomke dürfen auch heute den Brotteig durchkneten und in gemehlte Brotkörbe legen. Das tun sie mit großem Eifer und Ernst. „Der Teig muss nun noch eine halbe Stunde lang gehen“, sagt Gerhard Schipp, der zusammen mit Frank Schwesig und anderen die Brotback-Arbeitsgruppe bildet.

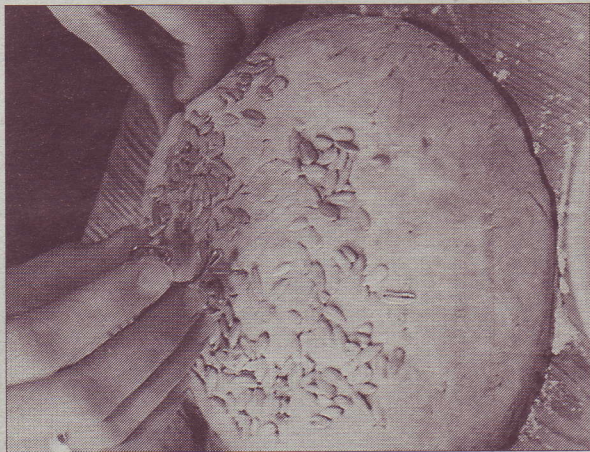
Die beiden Familienväter haben sich das Brotbacken selbst erarbeitet, viel probiert und manchmal auch daneben gelangt. So wie beim Schnittlauchbrot. Unmenge des Krauts haben sie in den Teig geschmippt, „aber der Schnittlauch kam geschmacklich nicht durch“, so Schipp. Anders sei es gewesen bei Experimenten mit Bärlauch oder Gewürzen.

Lothar Engel, der Initiator des Brotbackens bei Kolping in Wald-



ram, ist an diesem Samstag nicht da. In einem Vorgespräch erzählt er die Geschichte des Waldramer Brotbackofens, von den bürokratischen Hürden, vom Pachtvertrag mit der Pfarrei für das Holzofenhäuschen hinter dem Gemeindehaus von Sankt Josef, dem Bau von Haus und Ofen vor drei Jahren aber auch von der Begeisterung von Familien, zusammen Brot zu backen. „Gäste sind jederzeit willkommen“, sagte Engel. Denn bei jedem Backvorgang liefern sich 16 Brote im Holzofen backen. „Kinder können außerdem sehen, wie natürliches und ehrliches Brot gebacken wird“, so Engel. Und: „Meine Idee war auch, die Leute zusammenzubringen.“

Das klappt offenbar. Viele Familien mit Kindern sind gekommen. Nur der handgemauerte Holzofen in einer soliden, halboffenen Hütte mit Sitzplätzen hinter dem Gemeindesaal braucht eine Ewigkeit, um 280 Grad zu erreichen. „Im Sommer wäre das kein Problem, da wird er schneller heiß“, brummt Gerhard Schipp. Seit acht Uhr in der Früh füttert der Hobby-Bäcker den Ofen mit abge-



Teig kneten, einen Brotlaib formen – das macht Spaß. Das fanden am Wochenende auch Jan-nis, 4 Jahre, Tomke, 20 Monate, und Hendrik, 7 Jahre (großes Foto); Gerhard Schipp (li.) und Frank Schwesig schieben die Laibe in den Backofen.

Fotos: Manfred Neubauer

lagertem Buchenholz, prüft den Teig, ob er „schmatzt“ und deshalb ausreichend gegangen ist. Schipp zeigt das Biomehl, mit dem gearbeitet wird. „Da bleibt alles Gute vom Korn drin.“ Zum Na-

tursauerteig als Treibmittel kommt ein wenig Hefe, gesteht er. Damit verkürze sich die Reifezeit des Teiges. Dann wird es ernst. Das Thermometer zeigt 280 Grad und Schipp kann die Brote in den

Ofen „einschießen“, wie das in der Bäckersprache heißt. Ruckzuck geht das, Ofentüre zu und Uhr gestellt für eine Stunde Backzeit. Schipp sagt: „Es ist ein Abenteuer. Das Brot schmeckt jedes Mal et-

was anders – aber immer gut.“

Weitere Brotbacktermine: 14. und 21. März, 25. April, 2., 9., 16. und 23. Mai sowie 20. und 27. Juni, 4., 11., 18. und 25. Juli. Beginn ist jeweils um 10.30 Uhr.