



Heute werden in Watzenborn-Steinberg Holz und Ofen im Backhaus vorbereitet. Zahlreiche Brote, Hefekuchen und herzhafte Floarekuchen backen die Mitglieder des Heimatvereins dort in den kommenden zwei Tagen. Das Backwerk nach überlieferten Rezepten bieten sie am Samstag beim 25. Backhausfest an. (Fotos: privat)

Start in aller Herrgottsfrühe

Freitagmorgen beginnen die Vorbereitungen für Jubiläumsbackhausfest

Pohlheim (edg). »Es hat einen besonderen Geschmack«, sagt Renate Becker von der Heimatvereinigung Schiffenberg über das selbst gebackene Sauerteigbrot. »Es schmeckt anders als das vom Bäcker.« Das Brot nach traditionellem Rezept sowie Streuselkuchen, Butterlochkuchen und den herzhaften Floarekuchen bereitet der Ortsverein Watzenborn-Steinberg für das 25. Backhausfest vor. Zum Jubiläum gibt es am Samstag am Brunnenplatz nicht nur eigenes Backwerk, Trachten und Live-musik, sondern auch eine Ausstellung über die letzten 24 Feste.

Bereits heute bereiten die Vereinsmitglieder den Teig vor und transportieren das Holz, die sogenannten Backwellen, zum Backhaus. »Das Backen startet am Freitag in der Frühe«, erklärt Schriftführerin Becker der Gießener Allgemeinen. Je zwei Gänge würden gebacken mit Brot sowie den früher klassischen Hochzeitskuchen, Streuselkuchen und Butterlochkuchen. Am Samstag folgten die herzhaften Floarekuchen aus Sauerteig, Kartoffeln und mit oder ohne Zwiebeln. »Für den Floarekuchen brauchen wir sehr viele Kartoffeln – dafür sind allein acht Personen zuständig«, erklärt Becker, die das Fest schon lange mitorganisiert. Rund 60 Helfer schälen, kneten und backen in den kommenden Tagen.

Das Backhaus »Zur Aue« wurde 1956 auf Initiative der Stadt Pohlheim erbaut. Die

Tradition des Backens reicht jedoch weiter zurück. Frühere Backhäuser durften die Dorfbewohner für den Eigenbedarf nutzen, während professionellen Bäckern die Nutzung verwehrt wurde. Dies schrieb die offizielle Backordnung von 1858 vor. Das vier-seitige Dokument aus dem Archiv der Stadt Pohlheim regelte auch die bevorzugte Nutzung bei Hochzeiten oder Taufen sowie die Auslosung der Reihenfolge der backenden Bürger im Normalfall. »Keiner wollte zuerst backen«, berichtet Becker. »Zum Anheizen braucht man doppelt so viel Holz. Daher wurde die Reihenfolge gelost.« Das Losen übernahm der Ortsdiener montags und donnerstags um 10 Uhr beim Läuten der Glocken am Backhaus.

Heute werde das Backhaus seltener genutzt, etwa durch Gesangsvereine oder Familien.

Das erste Backhausfest am 29. Juni 1991 feierte der Heimatverein gemeinsam mit dem Karnevalverein 1956 »Die Mollys« anlässlich der 850-Jahr-Feier von Watzenborn-Steinberg. Das Backhausfest richtet der Heimatverein seitdem jährlich; aus mit Ausnahme des Jahres 2015. Auf neun großen Plakaten mit Fotos und Presseberichten dokumentiert die Ausstellung in diesem Jahr die Eindrücke aus 25 Jahren Backhausfest. Darunter auch die Eröffnung der Heimatstube im Stadtmuseum 1994 und die vom Verein »bedauerte« Abschaffung das traditionelle Losen um die Reihenfolge beim Backen im Jahr 1996. Der-

zeit ist die Ausstellung in der Heimatstube im Stadtmuseum zu sehen.

Beim 25. Backhausfest am Samstag, 25. Juni, am Brunnenplatz in Pohlheim gibt es ab 12 Uhr Brote und Kuchen frisch aus dem Backhaus. Ab 14.30 Uhr treten die Band »BeSoRuMa«, der Chor der Limeschule Pohlheim der heimische Gesangsverein Harmonie 1906/1983 sowie die Volkstanz und Trachtengruppe der Heimatvereinigung Schiffenberg auf.



Renate Becker



Kneten fürs Jubiläumsfest: Hans Jung, Hannelore Schmandt und Vorsitzender Georg Erhardt.