

# Kinder, wie die Zeit vergeht ...

Ortschronisten berichten aus vergangenen Tagen



## Zur Geschichte der Gemeindebackhäuser für die Ortschronik von Bedheim zusammengestellt von Bernd Heim

Heutzutage haben fast alle Haushalte eine Küche mit Backofen. Weil aber traditionelles Backen zeitaufwendig ist, nutzen die meisten Menschen die Möglichkeit, ofenfrische Backwaren bei einem Bäcker, im Dorfladen oder in einem Supermarkt zu kaufen. Früher war das anders: Im Mittelalter und noch weit bis ins 18. Jahrhundert hinein hatte fast jedes Wohnhaus in den Dörfern seinen eigenen kleinen Backofen, in dem Brot- und Kuchenteig zum Backen auf die vorgeheizten Steine gelegt wurde und gleichzeitig Oberhitze empfing. Nicht zuletzt aus Gründen des höheren Brennholzverbrauchs und der Brandgefahr wurden dann die Hausbacköfen hoheitlich verboten und überall in jedem Dorf auf Gemeindekosten ein Backhaus mit Rauchabzug errichtet. Etwa alle zwei oder drei Wochen war für die meisten Haushaltungen „Back(haus)tag“ und oftmals wurde in den Backhäusern auch Flachs geröstet oder im Herbst Obst gedörrt, so sind zum Beispiel die beliebten „Hutzeln“ (Dörpflaumen oder -birnen) hergestellt worden.

Der Verfasser dieses Beitrages hat ermittelt, dass die Geschichte der Gemeindebackhäuser hierzulande in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts begann. Wie nämlich dem „Herzoglich-Sachsen-Coburg-Meiningischen jährlichen gemeinnützigen Taschenbuch von 1802“ zu entnehmen ist, hatte Herzog Georg I. von Sachsen-Meiningen im Jahr 1791 eine Kommission eingesetzt, die sämtliche Dörfer in seinem Herrschaftsterritorium unter die Lupe nehmen sollte, um zur Erhöhung der Steuereinkünfte nicht nur bestehende Reserven und Ver-

besserungsmöglichkeiten in der damals gemeinhin als „Oekonomie“ bezeichneten Landwirtschaft (Ackerbau und Viehzucht) zu ermitteln, sondern auch Vorschläge zur Steigerung der gesamten „Dorfökonomie“ zu machen. Im Ergebnis der ihm vorgelegten Untersuchungen und Vorschläge verfügte der Meininger Herzog dann am 24. August 1792 seinen „Plan zu einer Verbesserung der Oekonomie in meinem Lande und über die Art, sie zu bewerkstelligen“. In für uns heute recht antiquierter Schreib- und Ausdrucksweise steht dort zu lesen, dass „in jedem Amt den Justiz- und Rechnungsbeamten, den Schultheißen und auch den Ortsgeistlichen die Besorgung dieser Angelegenheiten übertragen worden“ sei. Neben solchen Maßnahmen wie „Verbesserung der Acker- und Wiesenqualität durch Anlegen von Entwässerungsgräben“, „Anbau von Klee und Einführung der Stallfütterung“ stand gleich an dritter Stelle dieses Anweisungskataloges – noch vor dem „Fangen von Maulwürfen und Hamstern“ und der „Wegeverbesserung und Besetzen der Straßenränder mit Obstbäumen“ – das „Errichten eines Backofens in jedem Dorfe“. Und nach und nach fügten sich die Untertanen aus Einsicht oder Zwang und stieg in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Zahl der Gemeindebackhäuser rapide an.

Die Dorfgemeinde Bedheim übrigen verfügte schon etwas früher über Gemeindebackhäuser. Die erhalten gebliebenen Bedheimer Gemeinderechnung von 1774/1775 lässt nämlich darauf schließen, dass es im zu jener Zeit knapp 300 Einwohner zählenden Ort sogar zwei kleine Backhäuser gab, sind doch unter den darin akribisch verzeichneten Ausgabeposten aus der Gemeindekasse auch „an Carl Müller für Aufsicht am obern Backofen 44 Kreuzer und 10 1/2 Pfennige“ ausbezahlt worden. Das hier erwähnte Backhaus stand im Oberdorf in der Nähe des noch immer vorhandenen Laufbrunnens „Am Bach“. Der Standort des anderen kleinen Dorfbackhauses kann jedoch nicht mehr genau bestimmt werden. Im Jahr 1869 jedenfalls – damals betrug die Bedheimer Einwohnerzahl rund 500 – ist das Gebäude des Gemeindebrauhauses am unteren Dorfplatz noch um den Anbau des auch heute immer noch vorhandenen größeren Backhauses erweitert worden. Im Zusammenhang damit hat man das erwähnte alte Gemeindebackhaus „Am Bach“ stillgelegt und noch bis zur DDR-Zeit als Lagerobjekt für Gerätschaften der Gemeinde genutzt. So genannte gemeindliche „Back(haus)ordnungen“ re-



Abb. 1: Ausschnitt aus einer um 1800 angefertigten histor. Landkarte aus der Kartenmacherwerkstatt des Weimarer Landes-Industrie-Comptoirs, auf der auch das Gebiet des Amtes Römhild farblich markiert ist. Diese Karte mit dem für uns heute recht weitschweifig anmutenden Titel „Charte von den Herzogl.-Sachsen-Cob.-Meiningischen Landen nebst denen daran grenzenden Gegenden“ ist dem erwähnten „Herzoglich Sächs.-Coburg-Meiningischen jährlichen gemeinnützigen Taschenbuch 1802“ – Druckerei und Verlag Hartmann, Meiningen 1802 – beigelegt worden. (Repro: B. Heim)

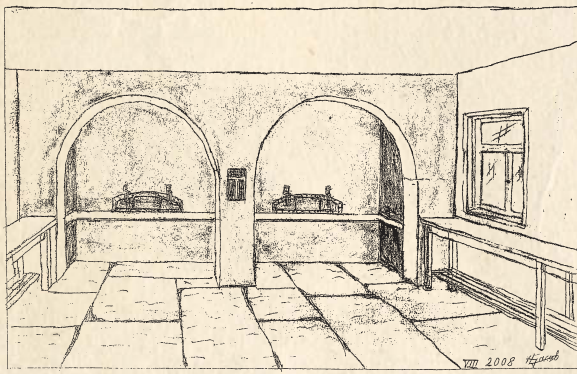
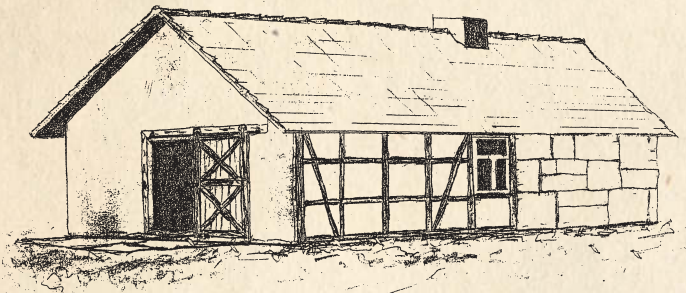
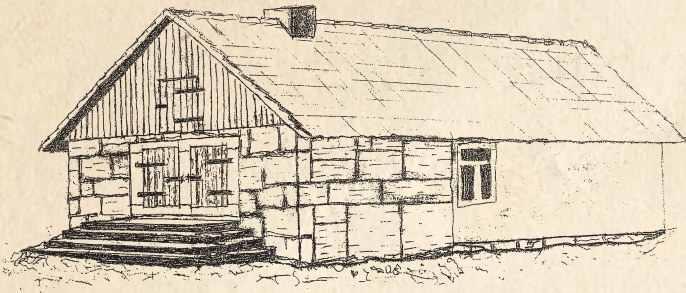


Abb. 2: Von der Regierung des Herzogtums Sachsen-Meiningen-Hildburghausen Mitte des 19. Jahrhunderts vorgegebener gängiger Ansichts- und Bauplan für ein großes Gemeindebackhaus. (Repro: B. Heim)

gelten die Art und Weise einschließlich des zu entrichtende Entgelts für die Benutzung der Dorfbackhäuser. Die Reihenfolge, wer wann backen durfte, wurde durch Auslosen eine Woche vorher bestimmt. Das Losverfahren war allgemein gängig, da das Backen am Anfang durch die noch sehr große Hitze und am Ende durch den bereits teilweise abgekühlten Ofen schwieriger war. Auch Arbeiten wie Anheizen und Reinigen des Backofens nach dem Backen mussten entweder von den ersten oder mitunter von den letzten Nutzern übernommen werden. Der mit Backofenstein ausgekleidete Ofen ist mit lokal verfügbarem Heizmaterial – zumeist abgelagertes trockenes Reisig oder Knüppelholz – betrieben worden. Das Anschüren des Backhauses gehörte einst mit zu den vielen Arbeitsgängen, die nötig waren, um Brot für die Familie auf den Tisch zu bringen – vom Getreideanbau und -ernte und dem Mahlen der Körner zu Mehl ganz zu schweigen. Beim Anheizen musste die Backhaustür offenstehen, beim Backen jedoch geschlossen bleiben. Zuerst galt es, die entstandene Glut zu entfernen und das Ofeninnere mit

der so genannten „Bäckerfahne“, einem feuchten Lappen, auszuwischen, bevor die Backware – die Brote oder auch die Bleche mit Kuchen – hineingeschoben werden konnten. Die zu Hause vorbereiteten, aus (Roggen-) Mehl, Wasser, Sauerteig und Hefe kräftig durchgekneteten und zu Laiben geformten Brote wurden auf Backbrettern zum Backhaus getragen bzw. mit einem Handwagen oder einer Schubkarre dorthin gefahren.

Ein normaler Backhausofen konnte bei einem „Schuss“ Brot mit 12 Broten oder bei einem „Schuss“ Kuchen mit 8 bis 9 kleinen Kuchenblechen von etwa 60 cm Durchmesser bestückt werden, die man zum Backen in den heißen Ofen „eingeschossen“ hat.

Das alles war früher nahezu reine Frauensache. Und der Backtag war auf jeden Fall ein Ereignis im Dorfleben, konnte doch beim Warten auf die fertige Backware ein kleiner Schwatz gehalten, noch etwas über Dorfneuigkeiten „geklatscht“ bzw. „getratscht“ werden.

Ende der 1950er Jahre/Anfang der 1960er Jahre verschwanden Notwendigkeit und Brauch des regelmäßigen Brotbackens in den gemeinschaftlich genutzten Gemeinde-Backhäusern. Nach zuvor regem Gebrauch legte man sie nunmehr still, einige verfielen oder wurden abgerissen.

Ganz vorbei war die Ära der Gemeindebackhäuser aber nicht, denn in einer Reihe von Ortschaften widmeten sich zur DDR-Zeit Dorfclubs der Instand- und Funktionsfähigkeitserhaltung und Nutzung ihrer Backhäuser für Dorffeste und Familienfeiern und tun das rührige Vereine noch in unseren Tagen. So können vielerorts noch immer Backhausbenutzungen stattfinden und werden bei Backhausfesten sowie an den Kirmestagen dort hauptsächlich die beliebten „Dätscher“ sowie leckere Zwiebel- oder Petersilienkuchen, Obstkuchen oder verschiedene Brote gebacken und von den Festbesuchern genussvoll verspeist.



Abb. 3: Das nunmehr 152-jährige „jüngste“ Bedheimer Backhaus wird vom Heimat- und Feuerwehrverein funktionsfähig gehalten und genutzt. (Foto: B. Heim)