

Ingrid Friederich

Das Backhaus – ein vergessenes Bauwerk kommt wieder zu Ehren

Eigentlich besaß jedes Bauernhaus einen eigenen Backofen; um das Jahr 1830 werden jedoch überall im Land auf obrigkeitliche Verordnung hin Gemeindebackhäuser in Betrieb genommen. Das geschieht zum einen um den hohen Holzverbrauch wirtschaftlicher zu gestalten und um andererseits die Brandgefahr zu minimieren. Den sozialen Effekt, wenn mehrere Frauen zusammen backen, sollte man nicht außer Acht lassen. Sie konnten ihren gewohnten Arbeitsbereich Haus und Hof verlassen, sich mit anderen austauschen und erfahren auch, was sich in der Stadt Neues ereignete.

1837 verkauft Steinhauer Jakob Kiefer an Johann Layer, Ziegler, ein ganz aus Stein erbautes Backhaus mit zwei Öfen in der Badgasse.

Der Gemeinderat der Stadt Markgröningen beschliesst am 27.5.1839 dieses Backhaus von Johann Layer für 360 Gulden zu erwerben.

Text des Protokolls: *Das Bedürfnis zwei Stadtbackhäuser zu haben hat sich nunmehr durch die grosse Frequenz derselben in der neuesten Zeit hinreichend herausgestellt, daher um demselben augenblicklich*



Bild 1: Das Backhaus in der Backhausgasse 6 (Foto: Ingrid Friederich)

abzuhelfen mit der Zustimmung des Bürgerausschusses beschlossen wurde den ganz von Stein aufgebauten, mit zwei Öfen versehenen und dem Zieglermeister Johannes Layher zugehörigen Backofen um die Summe von 360 Gulden anzukaufen.

Das Backhaus zu 2 Oefen
 bakofen zu haben sol
 sich unterhalb des die
 große Bräuerei befindet
 in der nachher Zeit für
 Kaufent für ein gestellt
 das zu den Oefen an
 zweckmäßig abzugeben
 und in Zustimmung der
 zur Anstalt
 beschließen

und, den ganz von Stein aufge
 bauten mit 2 Oefen versehen
 in dem Ziegelmatten Hof. Laßen
 gütigen bakofen in die
 von 360. f

zurückzuführen in die
 zu Abführung sind solch
 zu bestimmen. In demselben
 Preis den Rest mit einem
 überführen zu lassen.

in der Handlung bestehend

4. Nachm.	Bürgermeister
Wallen	Koppe
Dion	Mueller
Dehning	Glück
Pfister	Meyer
Hof	Die
Schmitt	ganze
	Backen

Bild 2: Protokoll über den Kaufbeschluss (Foto: Petra Schad)

Es ist neben dem bereits bestehenden Back- und Waschhaus im Präzepterhof das zweite Gemeindebackhaus der Stadt.

Ab 1840 ist der Bäckermeister Friedrich Meßerle Backmeister, die von ihm zu entrichtende Pacht beträgt 17 Gulden im Jahr. Er hat außerdem die nötigen Gerätschaften wie Laibschieber, Krucken (zum Ausräumen der Holzasche aus dem Ofen), Kehrvische auf eigene Kosten zu beschaffen. Die Frauen wiederum bezahlen dem Backmeister einen kleinen Beitrag für die Nutzung des Backhauses.

Sein Nachfolger könnte Heinrich Hahn gewesen sein. Er kauft in der Badgasse einen Teil des Gebäudes Nr. 353 (heute Backhausgasse 5/Haus Wolf) und betreibt im gegenüberliegenden städtischen Backhaus sein Bäckergerwerbe.

Nach der Jahrhundertwende wird das Backhaus nicht mehr genutzt und gerät in Vergessenheit. Die städtischen Wasserwerker benutzen es nach dem 2. Weltkrieg als Abstellraum. Der Versuch, den Backbetrieb wieder aufzunehmen, scheitert 1979-1980 am Stadtbauamt, obwohl Gerhard Bauch vom Arbeitskreis Geschichtsforschung, Heimat- und Denkmalpflege die Planung bereits organisiert hat.

Im Jahr 1986 hat die Stadt das Backhaus äußerlich renoviert. Im Arbeitskreis Geschichtsforschung, Heimat- und Denkmalpflege wird die Idee, das Backhaus wieder als solches zu nutzen, nie aufgegeben.

Im Dezember 1996 wird der Backhausverein gegründet. Es wird ein Ofenbauer beauftragt zwei neue Backöfen einzubauen und diese so auszustatten, dass auch die Nachbarn vom Geruch des offenen Feuers und des entstehenden Rauchs nicht belästigt werden. Dies geschieht durch einen Gasbrenner im Kamin. Im Mai 1997 werden die neuen Öfen eingeweiht und seitdem wird wieder Brot im Backhaus gebacken. Der Verein feiert einmal im Jahr ein Backhausfest, um auch die breite Bevölkerung in den Genuss von im Holzbackofen gebackenen Brotes kommen zu lassen.

Man könnte meinen, in 160 Jahren hat sich der Mensch so verändert, dass ihm die Rezepte von damals nicht mehr schmecken. Genau das Gegenteil ist der Fall, Holzofenbrot oder Zwiebelkuchen aus dem Holzbackofen sind in ihren Bestandteilen unverfälscht und schmecken herzhafter.

Quellen

StadtA M, GRP 1839-1841, fol.239b
Hahn'sche Chronik

1242. Schwarzbrot.

5 Pfund Mehl Nr. 4, 1 Pfund Roggenmehl, 200 g Sauerteig und für 3 Pfennig Hefe (10–15 g), ungefähr 1½ l Wasser, 40–60 g Salz.

Die Hefe wird mit ¼ l lauwarmem Wasser in einer kleinen Schüssel glatt gerührt und soviel von dem Mehl zugegeben, daß man einen dünnen Teig erhält, welchen man über Nacht gehen läßt. Hat man feinen Sauerteig, so nimmt man ungefähr 40–50 g Hefe zum Vorteig. Den andern Tag in der Frühe gibt man zu dem erwärmten Mehl, Salz, lauwarmes Wasser, den Vorteig, Sauerteig und nach Belieben 1–2 Eßlöffel Kümmel und 1–2 handvoll gekochte, geriebene Kartoffeln, schafft einen ziemlich festen Teig und so lange, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen zeigt. Nun bestäubt man den Teig leicht mit Mehl und läßt ihn an nicht zu warmem, zugfreiem Ort ungefähr 4 Stunden gehen. Hierauf werden 2 längliche Laibe geformt, in gestrichene Kapselformen gegeben und nochmals 20–30 Minuten gehen lassen. Dann bestreicht man das Brot mit Wasser und backt es in heißem Ofen ungefähr 1 Stunde. Sobald es aus dem Ofen kommt, wird es nochmals mit Wasser bestrichen.

Für das nächste Baden kann man ein Stück Teig zu Sauerteig zurückbehalten und in einer Schüssel mit Mehl bestreut zugedeckt an einem kühlen Ort aufbewahren.

Bild 3: Brotrezept aus dem Kochbuch des schwäbischen Frauenvereins von 1914, S. 383



Bild 4: Die fertigen Brote sind aus dem Ofen (Foto: Ingrid Friederich)