# Für jeden ein paar „Ökobrote"

## Männer-Backgruppe des Vereins Backhaus Heumaden ist gut eingespieltes Team

**Das Backhaus in Heumaden ist ein wahres Kleinod. Verantwortlich für dessen Betrieb und Instandhaltung ist der Verein Backhaus Heumaden. Am vergangenen Donnerstag war eine Männer-Backgruppe des Vereins am Werk. 31 Brote leckere Brote und eine Menge Hefezopf wurden produziert.**

MELANIE AXTER

Zwei Männer der Backgruppe sind stark beschäftigt. Foto: max

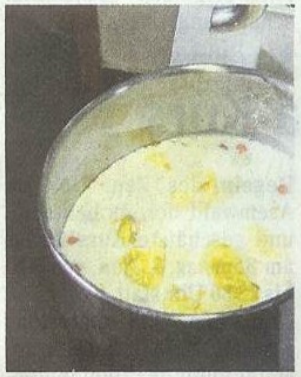
■ HEUMADEN

Das Backhaus in Heumaden hat eine lange Geschichte. Bernhard Clauß, 1. Vorsitzender des Backhaus-Vereins, erläutert die einzelnen Stationen. „Ursprünglich war das heutige Backhaus das Back- und Waschhaus des danebenstehenden Pfarrhauses. Nach der Eingemeindung von Heumaden nach Stuttgart 1937 wurde das Gebäude als Wärmestube für die Mitarbeiter vom Tiefbauamt genutzt", so Clauß. Als die „Versperstube" nicht mehr gebraucht wurde, bildete sich 1997 der Verein Backhaus Heumaden, der das historische Gebäude wieder funktionsfähig machte. 1998 wurde ein neuer Holzofen mit Kamin eingebaut und zum ersten Mal wieder gebacken. Dabei investierte der Verein eine hübsche Summe. Später kam noch ein Scheunenanbau hinzu, denn das Backen beginnt bereits mit dem Lagern von Holz. Trockene Buchenholzscheite sieht man in der Scheune. Die Vereinsmitglieder haben das Holz selbst gesägt und gespalten. Ein Sägekurs bei der Försterei vermittelte die richtige Technik. „Die Buche hat, wenn sie trocken ist, den besten Brennwert", erklärt Clauß. Der Holzofen wird zunächst mit Reisig angefeuert, dann kommen zwei Kübel Buchenholz auf die Schamottsteine. Bis auf 200 Grad wurden sie dabei erhitzt und geben diese Temperatur noch lange ab. Wenn die noch warme Asche beseitigt und die Backfläche abgewischt wird, kann der eigentliche Backvorgang beginnen. Mit einem Schieber werden die Brotteige in den erhitzten Holzofen „eingeschossen", so heißt das in der Fachsprache. Das Backteam ist gut aufeinander eingespielt, jeder hat seine Aufgabe vom Einkauf bis zum Feuer machen. Auf die richtige Mischung kommt es beim Brotteig an: Das Öko-Mehl besteht zu einem Drittel aus Dinkel und zu zwei Dritteln aus Weizen. „Früher haben wir da auch noch Kartoffeln reingetan", meint einer der Herren. Ungefähr eine Stunde werden die Brote gebacken. Danach kommen die Hefezöpfe dran. Natürlich ist das gemeinsame Backen auch eine gesellige Angelegenheit. Wenn gebacken wird, wird zusammen gevespert, gelacht oder auch mal diskutiert, wie etwa über die Schließung des Fernsehturms. Bei gutem Wetter schmeißen die Männer ihren Grill an und sitzen vor dem idyllisch gelegenen Backhaus. Ab und zu werden sie auch für andere aktiv, etwa wenn die Kinder der städtischen Kita sich ein Backdiplom erwerben. Oder am Tag der offenen Tür. Die Einnahmen aus solchen Aktionen fließen direkt in die Instandhaltung des Backhauses. „Eine Reparatur für den Holzofen kann schnell mal 1 000 Euro kosten", meint Clauß. Wichtig ist dem Vereinsvorsitzenden auch, dass der Verein die Vorlagen der Stadt erfüllt, die Rauch- und Geruchsbildung zu verringern. Ohne einen Gasnachbrenner würde das Backhaus Heumaden für viel mehr Rauch sorgen. Beim Brennmaterial erhält der Verein das Buchenholz vom Förster und von privaten Spendern. „Da sind wir echt dankbar drum, wir müssen ja regelmäßig eine ganze Menge Holz beschaffen", meint Clauß.

*Nähere Informationen über den Verein findet man auch im Internet unter www.backhaus-heumaden.de.*

Das Backhaus Heumaden ist idyllisch gelegen. Foto: max

Das Brot wird mit einem Schieber in den Holzofen „eingeschossen". Foto: max



Der Teig für den Hefezopf muss noch verrührt werden. Foto: max