

Begegnung beim Backen

THW lädt einmal monatlich zum Mitmachen ein / Holzofen

Vor einem Jahr, am Gedenktag des heiligen Antonius', dem Patron der Bäcker, hat die THW-Ortsgruppe ihr Backhäusle mit einem Fest eingeweiht. Ziel dieses Backhauses sei, einen Ort für die Menschen in Trossingen zu schaffen, an dem sie kommunizieren.

Trossingen. „Die Menschen sollen wieder zueinander finden, miteinander reden und sehen wie ihr Brot gebacken wird“, hatte der THW-Ortsbeauftragter Bernard de Groot gesagt und eingeladen, sich an den Brotbacktagen zusammensetzen und sich zu unterhalten. „Wir wollen mit unseren Mitmenschen in Kontakt kommen und bleiben.“

Im ersten Jahr hielt sich die Resonanz aus der Bevölkerung zwar immer noch in gewissen Grenzen, beim Backtag am Samstag zeigten sich Bernard de Groot und Daniela Torgow zufrieden: Alle Plätze im Backofen waren belegt.

„Einige bringen eben mehrere Laibe, sie backen auf Vorrat und frieren ein“, erklärt Daniela Torgow „wir haben aber immer noch Kapazitäten frei und freuen uns auf jede weitere Brotbäckerin oder auch Brotbäcker, die ihre Teiglinge zu uns bringen“, schließlich wurde das Backhäusle am Freitagabend angeheizt, am frühen Samstagmorgen musste Holz nachgelegt werden, ab zehn Uhr hatte der Ofen die erforderliche Temperatur von etwa 200 Grad erreicht.

Neben zwei ganz jungen Trossinger Brotbäckerinnen ist auch Ulrike Richter aus Villingen-Schwenningen mit zwei Teiglingen zum Backhaus gekommen. Während sie diese nochmals kräftig durchknetet, kommt sie mit Werner Barrho aus Tuningen ins Gespräch.

Der Brotteigling in der glänzenden Chromschüssel von Werner Barrho sieht aus wie aus dem Bilderbuch. „Der Teig besteht aus hundert Prozent Emmer-Vollkornmehl“, erklärt er. Werner Barrho ist Landwirt vom Birkenhof in Tuningen, dem einzigen Hof der Region, der seit geraumer Zeit

Emmer, eines der ältesten kultivierten Urgetreidearten, anbaut und schwärmt vom einzigartigen nussigen Geschmack eines frisch gebackenen Emmerbrotes.

Auch Ulrike Richter aus Villingen-Schwenningen schwört auf Emmer und meint „wenn mein Mann ein Vollkornbrot isst, das will etwas heißen“ – heute hat sie dem Sauerteig mit Emmer, Dinkel und Roggen verarbeitet.

„Wie an Weihnachten“ fühlt sich Holzofenbäcker Bernard de Groot und packt wie im Akkord die Teiglinge aus den bunt karierten Geschirrtüchern, die in Brotkörbchen, bunten Kunststoff- oder Chromschüsseln stecken, aus, pickt einen kleinen Metallspieß mit einer Nummer hinein und ab geht es mit der Holzschippe in den heißen Ofen.

Die Nummer ist wichtig, um nach dem Backen die Brote richtig zuzuordnen zu können, schließlich sind die Brote teilweise mit viel Fantasie der Bäckerinnen oder des Bäckers gemacht, nicht alleine was die Form angeht, auch die Zutaten sind ganz nach individueller Geschmacksrichtung gewählt.

Laibe aus ganz hellem Mehl, über die Vollkornbrote mit Emmer, Dinkel und Roggen, bis hin zu Variationen mit Kräutern oder gar Zucchini, selbst zwei Formen mit Teig aus glutenfreiem Mehl schiebt Bernard de Groot in den Holzofen.

Während einige ihre Teiglinge lediglich abgegeben haben und die etwa einstündige Backzeit für den Wochenendeinkauf nützen, nehmen andere die Einladung auf ein Tässchen Kaffee gerne an. Bei „Brotgesprächen“ im THW-Heim tauschen die Hobbybäcker aus Trossingen, Schura, Tuningen, Villingen-Schwenningen und Marbach ihre Erfahrungen und Rezepte aus.

Die Brotbacktage im THW-Backhäusle finden jeden dritten Samstag im Monat statt, die nächste Möglichkeit ist am 16. Juli. Die vorbereiteten Ein-Kilo-Teiglinge sollten bis zehn Uhr abgegeben werden. iko



Einmal monatlich ist Backtag im THW-Backhäusle. Links Daniela Torgow vom THW und Werner Barrho aus Tuningen, der einen Emmer-Teigling bringt. Foto: Ingrid Kohler