

Brotbacken im Hiwwelhaus

„Ein Brot bitte“ – und dann steht man in der Bäckerei vor einer Fülle von Möglichkeiten: helles Brot, dunkles Brot, eckiges Brot, rundes Brot, Brot mit Körnern, Nüssen oder Dinkel, Toastbrot, Weißbrot, Vollkornbrot, Mischbrot usw. usw. Nicht weniger als 3.183 Brotsorten gibt es hierzulande und der Kunde hat die Qual der Wahl. Hat er sich für eine Sorte entschieden und bezahlt, kann er den Laden in wenigen Minuten wieder verlassen und sein frisches Brot mit nach Hause nehmen.

Ganz anders war es bei unseren Vorfahren. Das Brotbacken war harte Arbeit, die einen großen Teil des Tages beanspruchte. Anschaulich vorgeführt wurde es uns im alten Hiwwelhaus in Alweiler, dorthin hatte nämlich die kfd im Dekanat St. Wendel eingeladen. Im historischen Teil des Hauses befindet sich ein Backofen, wie er in früheren Jahrhunderten in vielen Bauernhäusern zu sehen war.

Das Brotbacken begann nämlich nicht erst mit dem Einschieben des Brotes in den Ofen, sondern schon Stunden vorher mit dem Anheizen des Backofens. Das dauerte so lange, bis er innwendig ganz weiß war. Nur dann war nämlich die erforderliche Temperatur erreicht. Danach wurden Glut und Asche herausgekehrt und der ganze Ofen innen mehrmals mit einem nassen Aufnehmer sauber ausgewischt. In der Zwischenzeit wurde der Teig bereitet, musste zum ersten Mal ruhen, wurde danach kräftig durchgeknetet und bekam eine zweite Ruhezeit in einem Körbchen verordnet. Welche Muskelkraft das Durchkneten in einer Zeit ohne elektrische Hilfsmittel erforderte, wurde uns von den Damen des Brotback-Teams eindrucksvoll vor Augen geführt.

Während der Teig ruhte und „gehen“ musste, war Gelegenheit, uns auch betrachtend mit dem Brot zu beschäftigen. Ohne Brot kein Leben, ohne Sonne kein Wachstum des Getreides, also auch kein Brot. Der „Sonnentanz“ war der Einstieg zu einer Meditation, die sich mit dem Wert des Brotes in unserer Zeit befasste, mit dem Stellenwert, den wir ihm heute einräumen. Ältere Menschen erzählen immer wieder, welche große Achtung man früher vor dem Brot hatte. Es galt geradezu als Sünde, von dem kostbaren Brot etwas verkommen zu lassen oder gar wegzuworfen. Auch in der Bibel spielt Brot eine besondere Rolle. Es ist Zeichen des Lebens und Garant des Überlebens, wie das Manna, das Brot der Wüstenwanderung beweist. Unüberbietbar zum Zeichen ewigen Lebens wurde das Brot im Neuen Testament, als Jesus sich selbst als Brot des Lebens bezeichnete und in dieser Gestalt bis zum Ende der Zeiten bei uns bleibt. Auch in der Vaterunser Bitte „unser tägliches Brot gib uns heute“ bekommt das Brot einen Ehrenplatz vor allen anderen Nahrungsmitteln.

Besonders deutlich wurde dies, als jedes Brot vor dem „Einschießen“ in den Backofen mit dem Messer ein Kreuz eingeritzt bekam. Während die Brote im verschlossenen Ofen aufgingen und eine schöne Bräunung bekamen, wurden noch etliche große Pizzableche mit köstlichen Zutaten bestückt und nach den Broten in den noch glühend heißen Ofen geschoben.



Inzwischen war es fast 13 Uhr und der Hunger – verstärkt durch den Duft von frischem Brot – machte sich bemerkbar. Wenn auch die früheren Bewohner des Hiwwelhauses keine Pizza aßen, uns schmeckte sie köstlich! Die Zeit verflog wie im Nu und um 14 Uhr stand eine Führung durch den historischen Teil des Hiwwelhauses auf dem Programm. Herbert Ames, früherer Realschullehrer und „Alsweller Bub“, der im Schatten des Hiwwelhauses groß wurde und die letzten Besitzer noch persönlich gekannt hatte, führte sachkundig durch die alten Räume, vom gewölbten Keller über Stube und Schlafkammer, bis zum Obergeschoss, das nur über eine enge, steile Treppe zu erreichen war. Zu einem Bauernhaus gehörten auch der Wirtschaftsteil mit Kuh, Pferde- und Schweinestall, sowie die Tenne für das Getreide. All das war über 200 Jahre lang selbstverständlicher Teil bäuerlichen Lebens in diesem Haus und dass es bis heute erhalten werden konnte, ist als außerordentlicher Glücksfall anzusehen. Manche Anekdoten entstanden auch in dieser Zeit. Herbert Ames hat viele davon gesammelt und zu Büchern verarbeitet.

Nach der Führung wurde ein Brot angeschnitten und zur Verkostung gereicht. Gemeindereferentin Therese Thewes sprach darüber den Brotsegen und den Dank für diese Gottesgabe.



Duftender Kaffee und selbstgebackener Kuchen lud alle dazu ein, diesen Tag im Hiwwelhaus in gemütlicher Runde zu beschließen. Und weil die närrische Zeit ihrem Höhepunkt zustrebte, durfte auch eine kleine Bütttenrede nicht fehlen.

Alles in allem ein sehr gelungener Tag. Herzlichen Dank an Moni Lambert, Siggie Lambert und Moni Backes – wir kommen gerne einmal wieder!

