

# Backhaus-Tradition soll aufleben

## Dorfentwicklung: Asbacher wünschen sich wieder ein funktionierendes Backhaus

■ Bis in die Anfänge der 1980er Jahre gehörte es zum Straßenbild in Asbach, dass Frauen mit Bohlen, die mit Brotlaiben bestückt waren, den öffentlichen Backhäusern zustrebten. Das gemeinsame Backen im Holzbackofen gehörte zur Tradition der Selbstversorgung, die gerade in ländlichen Gebieten weit verbreitet war.

Die Tradition der Selbstversorgung mit Brot ging allerdings im Laufe der Jahre fast verloren. Doch die Erinnerung an die Backtage blieb bis heute wach. Die Backhäuser wurden hin und wieder einmal durch Vereine und Privatpersonen zum Spanferkelgrillen oder aus Anlass von Dorffesten angeheizt, aber eine regelmäßige Nutzung durch Backgemeinschaften fand nicht mehr statt.

### NEUES KONZEPT

Dies änderte sich schlagartig, als Asbach vor drei Jahren als einer von drei Stadtteilen von Bad Hersfeld für die Dorfentwicklung angemeldet wurde. Spontan fanden

sich im Rahmen der Workshops zur Dorfentwicklung Gleichgesinnte, die die Tradition des gemeinschaftlichen Brotbackens wiederbeleben wollen. Der Plan

scheiterte allerdings daran, dass kein funktionstüchtiges Backhaus mehr vorhanden ist.

Die Backinteressierten ließen sich aber nicht von ihrem Vorhaben

abhalten und erarbeiteten kurzfristig ein neues Konzept. Es sieht vor, das Brotbacken von der Pike auf neu zu lernen. Dazu wird aber neben dem Holzbackofen auch ein Vorbereitungsraum für die Teigherstellung benötigt, da eine Wissensweitergabe von Alt auf Jung nicht mehr in der heimischen Küche stattfindet.

Jetzt liegt es an der Stadt Bad Hersfeld den Wunsch der Bevölkerung wahr werden zu lassen. Und wenn nicht im historischen Backhaus, dann vielleicht an anderer Stelle im Dorf. Die Dorfentwicklung könnte es möglich machen, die Tradition des Brotbackens auch an die nächsten Generationen weitergeben zu können.

Neben dem Brot wurde auch immer Kuchen in den Backofen geschoben. Dies war in der Regel ein Hefeteig oder Brotteig, der mit den jahreszeitlich verfügbaren Früchten belegt wurde. Nicht zu vergessen ist auch der Hessische Kartoffel-Ploatz, der auch problemlos im Elektroherd gebacken werden kann.

## Kartoffelploatz aus Asbach

### Zutaten für den Teig:

500 g Sauerteig (am Vortag beim Bäcker bestellen)  
1 Kg Kartoffeln, 200 g Schinkenspeckwürfel,  
1 große Zwiebel, 1/4 ltr. Milch, 1 Becker Schmand,  
2 große Stangen Lauch, 2 Eier,  
etwas süße Sahne, Salz Muskatnuß

Teig auf einem geölten Blech ausrollen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Gehackte Zwiebeln im Speck anrösten. Kartoffeln schälen und kochen. Noch heiß durch die Presse drücken und die heiße Milch unterheben. Mit Salz und Muskat abschmecken. Lauch blanchieren, Speck, Zwiebeln, Schmand und kleingeschnittenen Lauch, mit Eiern unter den Kartoffelbrei rühren. Die Masse auf dem Teig verteilen. Eventuell Butterflöckchen oben aufsetzen. Im Backofen 50 - 60 Minuten bei 180 Grad backen.

(aus „Waldhessische Hausmannskost“)

**Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Petra Alles**