

Im Backhaus wurde erfolgreich angeheizt

Ein "irrer" Duft von frischem Brot und Wildschweinbraten machte Lust auf mehr

Ganz glatt verlief der Weg von der Idee des Baus eines Dorfgemeinschaftsbackhauses als ein Projekt des BUGA-Standortes Lewitz bis hin zum ersten Backtag nicht. Viele Stolpersteine mussten aus dem Weg geräumt werden, um endlich am 28. August das erste duftende Brot, tollen Hefekuchen und goldbraunen Wildschweinbraten aus dem Ofen zur Verkostung anzubieten. Jeder der an diesem Tag dabei war, konnte sich davon überzeugen, dass Backen mehr ist, als nur Brot oder Kuchen in den Ofen hineinzuschieben und wieder herauszuholen. Zwei Tage vorher wird behutsam angeheizt, um am Backtag die optimale Temperatur zu haben. Als erstes kam das Wildschwein bei ca. 350 °C in den Ofen, danach das Brot bei ca. 210 °C und zum Schluss der Hefekuchen bei ungefähr 130 °C. „Bäckermeister“ Martin Leo war sehr stolz auf alles, was er mit den wunderbaren Holzschiebern (angefertigt von Horst Dyba) in den Ofen hineinschieben und im



Jetzt gehts los - Horst Dyba und Martin Leo beim Beschicken des Backofens.

Anschluss auf den Tisch bringen konnte. Organisatorisch lief an diesem Tag natürlich nicht alles "rund", aber wie sagt man so schön in Theaterkreisen: eine verpatzte Generalprobe garantiert eine gelungene Aufführung... So gesehen, kann man den zukünftigen Nutzungen des Back-

hauses mit Optimismus entgegensehen. Das Backhaus bietet räumlich viele Möglichkeiten, gemütlich zusammensitzen und dabei gespannt darauf zu warten, was frisch aus dem Backofen serviert werden kann. Am Probetag gab Frau Krüger aus Schwerin bereitwillig

ihre Tipps zum Gelingen von Hefekuchen preis, vielleicht kann man zukünftig im Backhaus noch mehr Rezepte und Tipps austauschen? Ich kann mir auch vorstellen, dass das hausgemachte Schmalz der Frauen aus der Museumsgruppe ein richtiger "Renner" auf dem frischen Brot sein könnte ...

Es liegt jetzt also an uns allen, nicht nur "weißen Rauch" aus dem Schornstein des Backhauses aufsteigen zu lassen, sondern es für vielfältige Geselligkeit zu nutzen. Zur Zeit ist monatlich ein öffentlicher Backtag geplant, der nächste ist am 25. September ab ca. 10.30 Uhr. Eigenes Brot und Kuchen können dann in den Ofen geschoben werden. Nähere Auskünfte zur privaten Nutzung des Backhauses erhalten alle Interessenten ab sofort im „Störtal“. Also, viel Spaß beim Braten, Backen und Feiern in unserem Backhaus!

Solveig Leo