

Heimatfreunde freuen sich über Verstärkung

Frischer Stuten aus altem Ofen

RINKERODE. Bereits seit vielen Jahren nutzt der Heimatverein das etwa 1780 erbaute bäuerliche Backhaus hinter der Pankratiuskirche für Versammlungen und kleine Veranstaltungen. Ein Teil des renovierten und neu aufgebauten Kleinodes ist der historische Steinofen. Und der wird nach wie vor zum Backen von traditionellem Brot sowie von „Knabeln“ genutzt.

„Schon die Vorbereitung, das Aussuchen der gesunden Materialien, die Herstellung des Teiges, das Anheizen des Ofens mit Holz und das Bestücken des Ofens sind ein Erlebnis, wenn es auch mit einiger Anstrengung verbunden ist“, schreiben die Heimatfreunde. „Wenn dann der ganze Raum nach frischem Brot duftet und die ersten Stücke vom warmen Stuten gekostet werden, geht einem das Herz auf.“

Um aber leckeren Stuten im Steinofen zu backen, brauche es Erfahrung, Routine, Einsatzfreudigkeit und Wissen um die Eigenarten eines solch alten Steinofens,



Die Heimatfreunde nutzen das alte Backhaus nicht nur für Versammlungen. Im historischen Holzofen wird vielmehr regelmäßig auch frisches Brot gebacken.

Foto: Heimatverein

heißt es weiter. Bernhard Schönhoff bringe dieses alles mit. „Und er ist bereit, dieses Können an alle, die nicht nur einmal, sondern dauerhaft im Backhaus Brot backen

möchten, weiterzugeben“, schreibt der Heimatverein. Am 5. und 12. Oktober wird das nächste Brot zubereitet. Das wird dann nach der Erntedankmesse am Sonntag, 6.

Oktober, sowie während der Staudenbörse am 12. Oktober angeboten.

► Wer Interesse daran hat, die Backhaus tradition fortzusetzen, der kann sich

beim Vorstand des Heimatvereins melden. Ansprechpartner sind auf der Homepage der Heimatfreunde unter www.heimatverein-rinkerode.de zu finden.