



Viele Hände, schnelleres Ende: Wenn, wie beispielsweise zum Rinkeroder Weihnachtsmarkt, fast 200 Brote gebacken werden sollen, dann ist Bernhard Schönhoff (re.) dankbar für jede Unterstützung. Nach mehreren Stunden Arbeit können die köstlichen Stuten dann aus dem Ofen geholt werden, den der „Bäckermeister“ gerne mit Buchenholz befeuert. Fotos: Birte Moritz/Heimatverein

Mit Milch schmeckt's viel besser

Der Heimatverein Rinkerode hält das Backhaus instand

RINKERODE. Gerade im Vorfeld des Rinkeroder Weihnachtsmarktes, aber auch sonst an verschiedenen Terminen im Jahr, wird das alte Backhaus hinter der Kirche dazu benutzt, wozu es im Jahr 1780 einst errichtet worden ist: zum Brotbacken.

Die Fäden laufen bei „Bäckermeister“ Bernhard Schönhoff zusammen. Und das nicht nur, wenn es darum geht, die passenden Zutaten zu vermengen, den Teig genau lange genug ruhen zu lassen und den alten Ofen auf die richtige Temperatur zu bringen, um am Ende als Lohn für all die Mühen Dutzende wohlschmeckender Brotlaibe in den Händen zu halten. Denn auch daran, dass das Backhaus nun seit genau 30 Jahren dort steht, wo es eben steht, hat Schönhoff erheblichen Anteil.

Der Kotten, der Ende des 18. Jahrhunderts auf dem Redecker-Hof (später Koepe, heute Zobel) errichtet worden war, hat eine wechselvolle Geschichte hinter sich. Während diverser Kriege diente er unter anderem dazu, die durchziehenden Soldaten zu versorgen. „Die Preußen sind 1807 und 1812 hier gewesen. Und auch von Napoleons Truppen

Wem beim Spaziergang durchs Dorf der Duft von frisch gebackenem Brot in die Nase steigt, der darf vermuten, dass die Heimatfreunde mal wieder fleißig sind.

Von Nicole Evering



wurde das Backhaus genutzt, um nicht zu sagen „missbraucht“, sagt Josef Hunke-möller, Geschäftsführer des Heimatvereins. Doch insbesondere ist das Backhaus stets ein Treffpunkt gewesen.

Kurz nach Ende des Zweiten Weltkrieges fiel das Gebäude einem Brand zum Opfer, war, außer als Schuppen, nicht mehr zu gebrauchen. Bis der kürzlich verstorbene, ehemalige Rinkeroder Ortsvorsteher Franz Jostes Ende der 1980-er Jahre die Idee hatte, das Haus

von dem Verfall zu retten und nutzbar zu machen.

Und da kam der gelernte Bautechniker Bernhard Schönhoff ins Spiel. Unter seiner Regie und mit Unterstützung weiterer Vereine wurde das Haus erworben, aus der Bauerschaft Eickenbeck ins Dorfzentrum versetzt und neu aufgebaut. Am 5. Mai 1988 war die Grundsteinlegung, am 9. Juni 1988 das Richtfest, und 1989 wurde Einweihung gefeiert. Das Gebäu-

de ist Eigentum der früheren Krankenhausstiftung und steht auf deren Grund und Boden in unmittelbarer Nähe zum Pfarrzentrum. Um die Instandhaltung kümmert sich seit 30 Jahren der Heimatverein, der das Backhaus dafür nutzen darf. Doch grundsätzlich steht es allen Rinkeroder Bürgern offen und kann auch für kleine private Feiern oder Vereinsveranstaltungen gemietet werden.

Das Brotbacken spielt aber auch heute noch eine wichtige Rolle. Denn Bernhard Schönhoff möchte das Wissen um diese Tradition weitergeben. Er selbst hat das Backen von seinen Großeltern erlernt, die einen ähnlichen Ofen besaßen, und schon unzählige Gruppen angeleitet. „Besonders Kinder haben einen Heidspaß dabei“, sagt der 82-Jährige lachend. „Da wird dann jeder Laib anders verziert oder markiert, damit nach dem Backen jedes Kind auch sein eigenes Brot wiederfindet.“ Den Nachwuchs so an den Heimat- und Traditionsgedanken heranzuführen, ist dem Rinkeroder Verein wichtig. Aber auch Tagesausflüge von Seniorenheimen kommen oft vor. „Die Menschen

leben richtiggehend auf und erzählen, wie das damals bei ihnen zu Hause gewesen ist. Da kommen viele Erinnerungen hoch“, weiß Schönhoff.

Ein paar Tipps für das perfekte Brot hat der Fachmann auch noch parat. Zunächst einmal müssen gute Zutaten her. Denn: „Wo man nichts rein tut, da kommt auch nichts raus“, lautet Schönhoffs Devise. In den Teig gehören Mehl, Hefe, Salz, Eier – und Milch statt Wasser. „Das schmeckt einfach besser“, findet Schönhoff. Das Kneten und Formen ist körperlich harte Arbeit – und besonders anstrengend, wenn, wie jüngst zum Weihnachtsmarkt, fast 200 Brote auf ein-

mal gebacken werden sollen. „Die haben wie immer reifen den Absatz gefunden“, freut sich der Bäcker, dass gut ankommt, wo so viel Arbeit drinsteckt. Etwa vier Stunden muss der Ofen vorgeheizt werden. Die Holzscheite – welche Art man nimmt, bestimmt am Ende den Geschmack mit – dürfen nicht dicker sein als ein Unterarm. Wenn das Innere des Ofens weiß glüht, dann ist die richtige Hitze erreicht. Die Asche kommt raus, der Teig rein. Nach einer Dreiviertelstunde sind die Brote fertig.

Neben dem besonders beliebten Stuten werden ebenfalls Vollkorn- und Schwarzbrot zubereitet. Blechkuchen, Dörrobst und sogar Spanferkel sind in dem historischen Ofen auch schon gebacken beziehungsweise getrocknet worden. Eine Gruppe Interessierter hat sich vor Kurzem beim Heimatverein gemeldet und übt seit einigen Monaten regelmäßig mit Bernhard Schönhoff die richtige Handhabung – damit der alte Ofen auch in 30 Jahren noch betrieben werden kann.

„*Wo man nichts rein tut, da kommt auch nichts raus.*“

Bernhard Schönhoff

