



**Förderverein Hofgut Guntershausen e.V.**

In der Presse

Ried Echo 18.09.2015 / von Ute Sebastian

## **Experiment mit leckerem Ergebnis**



*Teamarbeit: Während Reiner Kiesel (rechts) für ausreichend Licht sorgt, schießen Günter Gröger (links) und Karl Bäder die gut gemehlten Brote in den alten Steinbackofen ein. Foto: Robert Heiler*

**HOFGUT GUNTERSCHAUSEN Eine Gruppe von Stockstädtern hat den alten Steinbackofen auf dem Kühkopf reaktiviert**

STOCKSTADT - Im Südflügel des Hofguts Guntershausen gibt es einen alten Steinbackofen. Eine Gruppe von Stockstädtern hat ihn wieder in Betrieb genommen und will darin Brot backen, das beim Kelterfest am Samstag (20.) serviert werden soll.

Eigentlich sollte es ihn gar nicht mehr geben. Laut einem Gutachten vom Juli 1984, das ein Darmstädter Architekturbüro im Auftrag des Hessischen Ministeriums für Landesentwicklung erstellte, sollte der Steinbackofen im Winkel zwischen Verwalterhaus-Zwischentrakt und

Südflügel des Hofguts Gunterhausen als von Zustand und Nutzungsmöglichkeit nicht erhaltenswert ausgebaut werden. Wäre man dem Vorschlag der Fachleute damals gefolgt, hätte es an diesem kühlen, verhangenen Samstag keinen warmen Empfang in dem kleinen Raum neben dem sanierten Pferdestall gegeben, wo es aus dem offenen Fenster nach Holzfeuer riecht und am Tisch eine Gruppe von Männern beim Erfahrungsaustausch sitzt.

Eine Fachfirma aus Steinau an der Straße hat den Ofen 2009 in Zusammenarbeit mit dem Denkmalschutz instandgesetzt. Heute ist Probebacken angesagt, das zweite vor dem Kelterfest. Dann nämlich wollen die Herren Steinofenbrot statt Weck zur Wildschweinbratwurst und Grillsteak anbieten. Um acht Uhr früh haben sie den Ofen angeheizt, jetzt, um die Mittagszeit, glüht es immer noch im Inneren. Denn in diesen alten Backöfen kommt die Hitze von einem Feuer in der Höhlung des Ofens, das das möglichst dicke Mauer- und Lehmwerk aufheizt. Zum eigentlichen Backen wird die Glut aus dem Ofen herausgenommen, die Höhlung wird gekehrt und mit einem Huddel feucht ausgewischt. Große Backöfen halten die Hitze über viele Stunden, was ausreicht, um eine ganze Reihe frische Brote zu backen. Alten Aufzeichnungen zufolge buk man in Gunterhausen rund 50 Laibe in der Woche.

Während Bäcker Günter Gröger im Nebenraum mit Argusaugen den (in der Bäckerei hergestellten) Teig beobachtet, der in mit Tüchern ausgeschlagenen Körbchen geht (Der Teig darf nicht zu reif werden, sonst fällt das Brot zusammen), diskutieren die Männer am Ofen die korrekte Temperatur. Sind 300 Grad Celsius zu viel? Es gibt leider keine Aufzeichnungen für diesen Ofen, nach denen man sich richten könnte, informiert Heimatforscher Jörg Hartung und ergänzt nach erstauntem Blick des Brot-Laien: Diese alten Steinöfen reagieren alle unterschiedlich. Will meinen, keine zwei Öfen arbeiten mit der gleichen Backtemperatur und Backzeit. Um die Bedingungen im Hofgut zu optimieren, führt Vater Bernhard Hartung akribisch Protokoll.

Schließlich ist der Ofen 290 Grad heiß. Die Höhlung wird gesäubert, sämtliche Abzüge werden verschlossen. Probebrötchen kommen in die Hitze, sind nach fünf Minuten durch und schmecken nach mehr. Noch schnell die Steinwände der Ofenhöhlung mit Wasser befeuchten, dann werden die Laibe, zwölf an der Zahl, auf den Schieber gekippt, oben eingeschnitten und eingeschossen. Die Tür fällt zu, und jetzt heißt es warten.

Wie lange, weiß keiner so ganz genau. Der ehemalige Bäcker Karl Bäder schätzt die Backzeit auf 90 Minuten, Horst Böttiger, der mehrere Steinbacköfen selbst gebaut hat, glaubt, dass 50 Minuten ausreichen müssten. In der Zwischenzeit wird Apfelwein vom Kühkopf kredenzt, Reiner Kiesel macht Pläne, wie man den Backraum publikumsfähig herrichten könnte. Im Gespräch vergeht fast eine Stunde, während es verlockend zu duften beginnt. Dann ist es soweit: Ein Brot wird aus dem Ofen geholt: Beim Klopfest klingt der Boden hohl, der Laib ist durch. Das Experiment ist gelungen. Nur die am weitesten hinten platzierten Brote haben mehr Hitze abbekommen, sind sehr kräftig gebräunt. Geschmacklich sind sie aber hervorragend. Denn natürlich wird der erste Laib gleich angeschnitten und noch heiß von der Bäckerrunde verputzt.