



Freuen sich aufs Backen beim Backhausfest: (von links) Patrick Scriba, Alina Lauschke, Fabian Hegel und Vereinsvorsitzender Reinhard Weber. FOTO: MARIANNE DÄMMER

# Wo Sauerteig gefüttert wird

## Fabian Hegel und Patrick Scriba backen fürs Backfestjubiläum

**Lichtenfels-Goddelsheim** – Seit 25 Jahren ist der selbst gebaute Backofen im jetzigen Gemeindezentrum in Betrieb, hat alle Umbauten um ihn herum überlebt – eigens zum Jubiläum macht der Goddelsheimer Kulturverein aus dem traditionellen Kartoffelbraten ein Backhausfest: Am Sonntag, 21. September, ab 11 Uhr dreht sich alles ums Zuschauen und Mitmachen beim Backen von Brot, Flammkuchen, Blechkuchen und Pizza. Und natürlich ums Genießen. Auch das traditionelle Museumsbrot wird wieder angeboten.

Möglich wird das alles durch den Einsatz der beiden Hobbybäcker Fabian Hegel und Patrick Scriba sowie deren Helferinnen und Helfer. Sie haben die Backarbeit von Werner Schäfer übernommen. „Seit 2023 ist zudem der Sachsenberger Bäckermeister Dirk Weber dabei, stellt Zutaten und Rezepte zur Verfügung, ist großzügig und sehr kooperativ“, betont Vorsitzender Reinhard Weber.

Fabian Hegel hat Werner Schäfer schon als Jugendlicher beim Backen geholfen. „Ich mache das jetzt schon mein halbes Leben“, sagt der 28-jährige Goddelsheimer. Von Beruf Buchhalter, schätzt er das Bäckerhandwerk, das ihm sein Großonkel



Mit Eifer gebacken: Bäcker Werner Schäfer hat viele Jahre das Backen im Museumsofen übernommen und es dabei perfektioniert. FOTO: KULTURVEREIN GODDELSHEIM/PR

beibrachte, als „schöne Abwechslung. Das ist mal etwas anderes zur Büroarbeit“, sagt der vielseitig Interessierte.

Patrick Scriba, seit 14 Jahren Mitglied im Kulturverein, backt seit 2022 mit, lernte wiederum alles von Fabian Hegel. „Brot backen beruhigt“, sagt Scriba, der im Berufsleben als Projektleiter bei Viessmann arbeitet. Inzwischen backt er auch zu Hause sein eigenes Brot. „Es gibt nichts Schöneres, als den Sauerteig zu füttern und zu pflegen und nach dem Backen in ein Stück frisches Brot zu beißen. Ich schätze das sehr.“ Seine Freundin Alina

Lauschke bestätigt das – und hilft beim Kartoffelfest rund um die Backaktion ebenso wie seine Mutter Bärbel Schüttler.

Der Ablauf ist schon genau ausgearbeitet, damit alles klappt. Dieses Mal wird bereits am Samstag angefangen: In zwei Backdurchgängen werden 80 Laibe Museumsbrot gebacken. Am Sonntag werden früh die weiteren Backwaren – Flammkuchen, Streuselkuchen, Blechkuchen und Pizza – vorbereitet und ab 11 Uhr gebacken. Am Nachmittag wird dann das Überraschungsbrot in den Ofen geschoben und traditi-

onell mit Holz gebacken. „Wir backen auf Stein an, dann auf Blechen fertig“, so Patrick Scriba. Da darf zugeschaut werden. Zu bestimmten Zeiten dürfen auch Kinder backen, sie machen Einback und Salzgebäck.

Zwei Backfeste hat der Kulturverein bereits gefeiert. Im Jahr 2000 wurde der Backofen mit einem Backhausfest seiner Bestimmung übergeben, „und weil es so schön war, wurde das Ganze im darauffolgenden Jahr erneut zelebriert“, erinnert Reinhard Weber und lacht. „Damals war der Hauptakteur Werner Schäfer. Er hat das Handwerk noch bei Bäckermeister August Göbel in der unmittelbaren Nachbarschaft vom Gemeindezentrum gelernt“, weiß Weber.

Unterstützt wurde Werner Schäfer von seinen Assistenten Wolfgang Grosche, Werner Emde und Friedhelm Störmer, später auch von Michael Pudleiner. Es dauerte eine Weile, bis sie die Eigenheiten des Ofens kennengelernt hatten. Ab dann war der Ofen aber bei jedem Kartoffelbraten im Einsatz. Eine technische Neuerung im Backofen vereinfachte später den Betrieb: Elektrische Heizstäbe können seither alternativ zum Holz für die nötige Hitze sorgen.

MARIANNE DÄMMER