

Frisches Brot und neue Visionen zum Backtag in Gebstedt

Premiere nach Erneuerung des alten Ofens. Backhaus soll Dorfgemeinschaftshaus werden

Von Martin Kappel

Gebstedt. Gigantisch ist der selbst hergestellte Broteinschießer, den der Neustedter Ludwig Ilm am Samstag in Gebstedt übergab. Stolz vier Meter misst das Hilfsmittel, mit dem künftig noch leichter die Brote in den drei Meter tiefen Backofen geschoben werden können. Die Übergabe erfolgte pünktlich zum ersten großen Backtag, der gute Laune verbreitete.

Zusätzlich wurden auch zwei Spenden in Gesamthöhe von 440 Euro übergeben. Diese stammen aus der Ortschaftskasse sowie von Bürgern, die sich für den Erwerb von Holz stark gemacht haben – denn so ein mächtiger Backofen, wie er in Gebstedt wieder aufgebaut wurde, der hat mächtigen Appetit.

Bereits am Mittwoch hatte Heimatvereinschef Heinz-Jürgen Kronberg damit begonnen, den Ofen vorzubereiten. Am Samstag klingelte früh um Vier der Wecker bei den Kronbergs, damit der ehrenamtliche Bäcker pünktlich ein letztes Mal anheizen konnte.

Rund 60 Laibe kamen schließlich bis zu einer Dreiviertelstunde bei etwa 250 Grad in den Ofen. Ein neuer Rekord. Nach der Inbetriebnahme



Heinz-Jürgen Kronberg, Jochen Meese, Ludwig Ilm, Dirk Schütze, Gerd Brückner und Uta Bauch freuen sich über den neuen Broteinschießer sowie Spenden von der Gemeinde und von Bürgern.

FOTO: MARTIN KAPPEL

im Dezember waren erst zwei Brote und im Januar dann etwa 30 Brote versuchsweise gebacken worden.

Dennoch war die Nachfrage größer als das Angebot. Gegen einen Unkostenbeitrag wurde das „Gebstedter Landbrot“ abgegeben. Bei der Rezeptur handele es sich um ein Dinkel-Roggen-Vollkornbrot im Mischungsverhältnis 60 zu 40, verrät Heinz-Jürgen Kronberg. Daneben hatten die Heimatvereinsleute auch ein Roggenschrotbrot mit ganzen Körnern als Testversuch im Ofen. Die Kastenbrote sollen künftig als „Gebstedter Kerls“ an die Frau oder

den Mann gebracht werden. Doch nicht nur das Brotangebot soll ausgebaut werden, auch das Backhaus selbst, das zu einem richtigen Dorfgemeinschaftshaus, als Treffpunkt für Jung und Alt aufgewertet werden soll. Unterm unlängst fertig gestellten Dach soll Gebstedts Ortschaftsbürgermeister Gerd Brückner Platz für sein Büro finden. Ebenfalls im Obergeschoss wird auch der Heimatverein ein Refugium erhalten.

Ausgebaut werden soll zudem der Knetraum, der wie beim historischen Vorbild über dem Ofen seinen Platz finden soll. Die Abwärme

hilft dann dem Teig beim Gehen. Für den Transport zum Backofen nutzt man wiederum die Schwerkraft, wenn die Teiglinge eine Schütte nach unten rutschen. Ebenfalls geplant ist der Ausbau der Sanitäreinrichtungen sowie die Errichtung einer Kläranlage.

Auf der anderen Straßenseite haben die Ehrenamtlichen aus einem alten Feuerweherschuppen ein Lager errichtet. Neben Holz finden dort auch Bänke ihren Platz. Die Umsetzung der Idee, den Kreis aus Straßen um das Backhaus zu sperren und dort ein großes Dorffest zu feiern ist mittlerweile mehr als nur denkbar.

Dass Brückner und Kronberg so viel erreicht haben, worüber sie im Frühjahr 2018 das erste Mal zu spinnen begannen, können heute beide kaum glauben. Eine Umsetzung wäre aber ohne die Gebstedter nicht denkbar gewesen, ist sich der Chef des Heimatvereins sicher. Die würden einfach anpacken, ohne viel drumherum zu reden.

Neben Vereinsmitteln halfen zudem Fördergelder sowie Gelder der Landgemeinde. Und in Bad Sulzas Haushaltsentwurf soll das Backhaus auch diesmal wieder Erwähnung finden.