



Backhaus

Das gemeinschaftliche Backen von Brot und Kuchen in einem solchen Backhaus war in Kirchbauna bis in die 1950er Jahre üblich. Einen ortsansässigen Bäcker gab es bis zu dieser Zeit nicht, denn die Haushalte versorgten sich selbst. Da aber der heimische Kohleherd zu klein für die benötigten Mengen war, betrieb man bis zu 40 Backhäuser und Backöfen im Ort. Vier bis fünf Familien schlossen sich zu einer Backgemeinschaft zusammen.



Im Hintergrund dieser Aufnahme von Elisabeth Diegeler mit Sohn Herbert um 1945 ist das ehemalige Backhaus Kirchbaunas zu sehen.

Foto: Archiv Familie Gerlach, Halßorf



Die linke Aufnahme von 1938 zeigt Bäuerin M. Schmidt auf dem Weg zum Backhaus, begleitet von einem Soldaten, der als Erntehelfer eingesetzt war. In der Mitte und rechts sind Backhäuser dieser Zeit aus Großenritte zu sehen.

Stadtarchiv Baunatal (links), August Boley (Mitte und rechts)

Am Samstagmorgen heizten sie den Ofen mit Holz an. War die notwendige Temperatur erreicht (ca. 330° C), musste die Asche mit einem Drahtbesen aus dem Ofen entfernt werden. Danach wurden mit Holzschiebern zunächst die Brote in den Backraum gelegt. Jede Familie brachte so viele, wie sie für eine Woche benötigte. Die in den Ofenwänden gespeicherte Hitze reichte aus, anschließend noch mehrere Blechkuchen zu backen. Die Bleche waren ca. 80 cm breit und etwa 60 cm tief. In der Herbstzeit waren es Apfel- und Zwetschenkuchen, sonst Streusel- oder Zuckerkuchen. Je Backvorgang waren zwei Bleche im Ofen. Nachdem das letzte Blech aus dem Ofen gezogen war, kühlte er langsam aus bis zum nächsten Samstag. Nachmittags war der Backtag zu Ende.

In den 1950er Jahren konnten sich mehr und mehr Familien einen elektrisch betriebenen Küchenherd mit Ofen leisten.

Brot wurde nun beim Bäcker gekauft und Kuchen im eigenen Herd gebacken. Die gemeinschaftlich betriebenen Backhäuser wurden nicht mehr benötigt und verfielen oder wurden abgebaut.

Das neue Backhaus

2006 entschloss sich die Vereinsgemeinschaft Kirchbauna, bestehend aus neun Vereinen, zum Neubau eines Backhauses. Die Stadt Baunatal finanzierte das Projekt. In zweimonatiger Bauzeit entstand ein traditioneller Holzbackofen: Die Maurerarbeiten und der Einbau des Ofens übernahmen ehrenamtlich engagierte Bürger. Seitdem nutzen die Vereine ihn regelmäßig für ihre Veranstaltungen. Auch beim alle zwei Jahre im Wechsel stattfindenden Dorfplatzfest und Backtag werden Pizza, Brot, Kuchen und weitere Leckereien gebacken.

