

Das „Orjasse Backes“ in Heimersheim

Ein Backhaus mit Tradition

Friedel Kniel

Öffentliche Backhäuser gab es früher in der Eifel, auf der Grafschaft und an der Ahr in vielen Orten. Das Backen von Brot und Kuchen in ihnen brachte Holzersparnis und damit eine effektive Energieausnutzung, erforderte aber auch Rücksichtnahme bei der Terminabstimmung unter den Benutzern.

In Heimersheim bestanden früher vier Backhäuser, die mit den vier Toren des Ortes verbunden waren. Nach dem Zweiten Weltkrieg wurden leider zwei Backhäuser abgerissen.

Heute existiert noch das gut genutzte Backhaus am wieder aufgebauten Westtor des Ortes und unser Backhaus an der Grabenstraße, das

im Volksmund „Orjasse Backes“ genannt wird. Dessen Geschichte wird hier vorgestellt.

Zur Geschichte

Der mündlichen Überlieferung nach soll der Vorläufer des Backes in der Grabenstraße im 14. Jahrhundert zeitgleich mit Tor und Stadtmauer an der Südseite des Ortes erbaut worden sein. Ende des 18. Jahrhunderts war alles zerfallen und wurde von Einheimischen abgerissen.

1794 besetzten französische Revolutionstruppen das Rheinland. Heimersheim wurde Mairie (Bürgermeisterei) und gehörte zum Kanton Remagen.



Das „Orjasse Backes“ steht in der Grabenstraße in Heimersheim.

Um 1808 kamen Bürger auf die Idee, die Bruchsteine des abgerissenen Backhauses für den Bau eines neuen zu verwenden. Als neuer Standort wurde der 100 Meter westlich in der Grabenstraße gelegene heutige Platz gewählt. Es existieren leider zum Bau des Backes keine Pläne oder Zeichnungen mehr.

Fertiggestellt wurde das Backes laut Jahreszahl über einem der drei Öfen 1808. Somit ist das „Orjasse Backes“ bereits über 200 Jahre alt. An diese Zeit erinnern außerdem bis heute noch die alte Backestür und ihr Schloss.

Etwa Mitte der 1950er Jahre war aber festzustellen, dass nur noch wenig Interesse am Backen im öffentlichen Backes bestand, denn immer mehr Haushalte verfügten über Elektro- oder Gasöfen, in denen das Backen einfacher war. Brot wurde zudem beim Bäcker oder im Laden gekauft.

Der letzte Backesmeister war Ludwig Schumacher aus der „Köhhöhl“.

Das Backhaus verfiel zusehends in einen Dornröschenschlaf.

Wiederbelebung 1972 durch „Backesverein“

Im Jahre 1972 hatte unser Kegelclub die Idee, im alten Backes an der Grabenstraße wieder „Döppekooche“ zu backen. Als wir voll Tatendrang die Tür zum Backes öffneten, trauten wir unseren Augen kaum. Der Ast einer Hecke war durch eine zerbrochene Glasscheibe in die Backstube hineingewachsen und hatte sich jahrelang breit gemacht. Allerdings hingen die alten Backwerkzeuge noch alle an ihrem Platz.

Das war die Stunde der Gründung des neuen „Backesvereins Grabenstraße e. V.“ in Heimersheim. Nach Säuberungs-, Aufräumungs- und Reparaturarbeiten wurde der erste „Döppekooche“ übrigens ein voller Erfolg.

Wochen später probierten wir auch das Brotbacken. Einige von uns wussten von ihren Eltern noch in etwa, wie man vorgehen musste, denn diese hatten noch Brot im Backes gebacken. Allerdings funktionierte es nicht auf Anhieb. Die ersten Brote, 15 Stück, waren schwarz wie Briketts. Aus Schaden wird man klug. Wir probierten aus und lernten, dass das Backen eine anstrengende Handarbeit nach festen Regeln ist, die es zu beachten gilt. Ende der 1990er Jahre konnten wir uns von einem Ahrweiler Bäcker eine Teigmaschine anschaffen. Das erleichterte die Arbeit beim Brotbacken erheblich.

Der Hauptofen wurde schon Ende der 1980er Jahre in Eigenleistung erneuert. Die Stadtverwaltung Bad Neuenahr-Ahrweiler, der das Backhaus gehört, unterstützte uns dabei finanziell.

Heute sind wir Hobbybäcker zu 80 % rüstige Rentner. Seit 40 Jahren backen wir nun alle 14 Tage etwa 45 Brote. So soll es auch weiterhin nach alter Väter Sitte geschehen. Der Verein hat insgesamt circa 40 Mitglieder.

Jedes Mitglied erhält sein Brot zum Selbstkostenpreis. Jedes Mal stellen wir wieder einmütig



Frauen beim „Salben“ der fertigen Brote

fest, dass nichts über selbstgebackenes Backesbrot geht. Bei uns ist das ein kräftiges Roggenbrot-Mischbrot. Die Zutaten bestehen aus 70% Roggenmehl Typ 1150, 30 % Weizenmehl Typ 1050, Natursauerteig und Wasser.

Vor einiger Zeit besuchten uns Schulkinder aus vier Schulklassen der Heimersheimer Grundschule. Sie durften zusehen, wie unser Brot ge-

backen wurde. Die Schüler stellten fleißig Fragen und zeigten ein reges Interesse. Selbstverständlich durften alle mit ihren Lehrpersonen das frische Brot auch kosten. Es schmeckte ihnen hervorragend. Vielleicht sind einige dieser Kinder die zukünftige Generation der neuen Hobbybäcker in unserem traditionsreichen Backhaus. Uns würde es sehr freuen.