

Ausgabe: © SN Datum: 24.09.2008

Eiche für den Geschmack

SPD backt Bauernbrot und Streuselkuchen

GELLDORF. Man möchte gern noch eine Prise mehr einziehen von dem Duft des frisch gebackenen Bauernbrotes und Platenkuchens, aber die ins Backhaus drängende Frischluft verdünnt sehr schnell das Aroma. Dafür wird die Hitze erträglicher, die aus dem Steinbackofen strömt. Nur wenige Male im Jahr herrscht Betrieb im und um das Gelldorfer Backhaus, aber Eingeweihte merken sich diese Termine. Nicht die Dorfgemeinschaft, sondern der Ortsverein der Sozialdemokraten hatte diesmal zum Dorfteich eingeladen. Bäcker Ulrich Liedcke waltete dort seines Amtes, heizte den Steinbackofen an und stellte den Brot- sowie Kuchenteig her. Diesmal reichte der Sauerteig für 50 knusprige Roggenmischbrote, die nach 20 Minuten bei 280 Grad ausgebacken waren. Beim schrauburg-lippischen Zuckerkuchen und beim schlesischen Streuselkuchen reichen Temperaturen um 200 Grad. Nicht ganz unwichtig für den Geschmack scheint die Tatsache zu sein, dass erst mit Lärchenholz angeheizt wird. Für den „Dauerbrand“ kommt hingegen Eichenholz in Frage. Kirsten Battaglia, die Vorsitzende des SPD-Ortsvereins Gelldorf, und ihr Helferteam hatten genug zu tun, um den Verkauf vorzunehmen und die Besucher mit Kaffee und Kuchen zu versorgen. sig