

Der Ofen raucht wieder

Waldenbuch. Bürger haben den historischen Backofen in Glashütte in Stand gesetzt. Von Gabi Ridder

Pizza, Foccacia, Flammkuchen und Deien – Blech um Blech wird vom Backteam Rudolf Crazzolaro und Hubert Ernst ins Feuer geschoben. Klappe auf, Klappe zu – noch drei Minuten – fertig. Nichts ist verbrannt, alles durch. „Auf die Temperatur kommt es an. Und das Auge entscheidet, wann es soweit ist“, sagt Crazzolaro. Beruflich haben die beiden Stadtteilbewohner nichts mit Pizzabäckerei zu tun. „Es war einfach learning by doing oder zu deutsch: Lernen durch Versuch und Irrtum“, erklärt Crazzolaro.

Das erste Anbacken liegt rund zwei Jahre zurück. Seitdem hat sich das Team der Perfektionierung von Heizzeiten und Holzmengen gewidmet. Am Dienstag ging der Ofen offiziell in Betrieb. Alle Glashütter waren zum Probeessen geladen. „Zwei Stunden dauert es, bis die richtige Temperatur erreicht ist“, sagt Crazzolaro. Während dessen haben Hausfrauen und Männer zahlreiche Bleche bestückt. Und was später fertig aus dem Feuer gezogen wurde, hat prima gemundet. Darin stimmten Jung und Alt überein.

Vor dem Genuss stand der Schweiß. Im September 2008 beschlossen der Initiator Christian Eng und einige Engagierte, den alten Schatz an der Friedhofstraße unter Schrott und Unkraut zu heben. Auf dem Türstock ist als Jahreszahl 1779 eingemeißelt. Verbieft ist das Alter der Feuerstelle zwar nicht. „Aber auf der Schmiede gegenüber steht 1793, deshalb kann das schon hinkommen“, sagt Ernst.

Gelohnt haben sich die zahllosen Arbeitsstunden bis der Ofen saniert und das ihn umgebende Sandbett getrocknet war, allemal. Längst hat der ehemalige Hühnerstall auf dem Grundstück ein Dach bekommen und wird als Holzlager genutzt. Die



Rudolf Crazzolaro (links) und Hubert Ernst sind die künftigen Heizer. Sie werden auf Anfrage aktiv. Am 29. Juli, 17 Uhr, legt das Ofenteam erneut Holz nach, damit der Frauenstammtisch Glashütte lecker backen kann.

Foto: Gabi Ridder

Sandsteinfassade wurde mit Schönheitsreparaturen aufgepeppt. Auch der angrenzende Gewölbekeller steht der Initiative zur Verfügung. Wenn er komplett saniert ist, bietet er einen idealen Raum für die Lagerung von Gerätschaften und die Teigvorbereitung. „Und bei Regen kann man dort gemütlich zusammensitzen, bis die Backwaren fertig sind“, sagt Ernst. Wolfgang Härtel, Leiter der Fotogruppe Waldenbuch, und die Journalistin Ulrike Felger haben das Projekt unter der Überschrift

„Vom Schrottplatz zum Schmuckstück“ dokumentiert und auf der Internetseite der Fotogruppe veröffentlicht.

Mit Liebe zum Detail ist neben dem Backhäusle ein Hocketse-Platz hergerichtet worden – das Wilhelmsplätzle. Der Name geht auf den Eigentümer von Gelände und Backofen, Wilhelm Langohr, zurück. Der war vom ersten Moment an von der Idee begeistert, den seit Generationen ungenutzten Ofen wieder anzufeuern. Bereitwillig stellte er das Backhäusle für die

zukünftige Nutzung zur Verfügung. Das Wilhelmsplätzle sei ideal für kleine Feiern. „Und das Backhaus bietet Kindern einen Einblick in Zeiten, als das Brot noch nicht aus der Supermarkttüte kam“, sagt Ernst.

Die Heizer Crazzolaro und Ernst stehen bei Anfrage bereit: „Wir backen aber nur für die Menschen in Glashütte, gleich ob für einen Stammtisch oder eine private Feier.“ Noch ist Holz vorhanden, trotzdem sei es gut, wenn die künftigen Nutzer einen Stapel mitbringen.