

Vom Backen in Gonterskirchen und seinen Backhäusern.

G. Heinrich Melchior und Heinz P. Probst

Einleitung

Es muß wohl früh gewesen sein, als zum ersten Male in dörflichen Gemeinschaften Backöfen gebaut wurden, denn das „liebe Brot“, das aus „Korn“ (Roggen)-Mehl und anderen Getreide-Arten in der alten „Gräflich-Solms-Laubach'schen Erbleymühle unter dem Pfarrhof“, der Dorfmühle in Gonterskirchen (erstmalig 1514 urkundlich erwähnt),¹ gemahlen und schließlich in den Backöfen gebacken wurde, war neben Kartoffelspeisen Grundlage der Ernährung. Vom Getreide zum Brot war jedoch eine mühselige Arbeit, aus der hier nur der kleine, winzige Ausschnitt zu beschreiben versucht wird, der sich im häuslichen Bereich abspielte: Die Brotherstellung, wie sie in den 1930er Jahren in der Familie und im Dorf gehandhabt wurde, bis zur Fertigstellung des köstlich duftenden Brotes, des „Kartoffel-Blatz“ und des „Kartoffel-Kuchens“, wenn sie aus dem Backhaus nach Hause gebracht wurden. Es war die Domäne der Hausmütter, der Landfrauen, die diese schwere Arbeit leisten mußten. Dazu war das eigene Haus und die Backhäuser als nur kleine, leicht zu übersehendes Gebäude, die neben den meist zweistöckigen Häusern im Dorf fast verschwanden, lebensnotwendige Einrichtungen in der dörflichen Gemeinschaft.

„Des Backespäil“

Jeweils abends beim „Genoacht-Läure“, zum Gute-Nacht-Läuten, vor der Woche oder auch dem Tag, an dem gebacken werden sollte, i.d.R. handelte es sich um das Brotbacken, fand beim Gonterskirchener Ortsdiener „Des Backespäil“, Bakespiel, statt.² Frauen oder auch Männer gingen dorthin, um die Reihenfolge des Backens, nach Dorfteilen getrennt, auszulosen, denn jeder Dorfteil hatte sein „eigenes“ Backhaus. Die Obergässer bis zur Horloff und die Mühlgässer (heute Marburger Str. und Str. Zum Sportplatz) backten im Backhaus des Oberdorfs (Abb. 1) am Anfang des Wegs zum „Alten Pfarrhaus“, die

1 Mühlenrecht und Mühlenpraxis am Beispiel der Solms-Laubachischen „Guntterßkircher Erbleymühle unter dem Pfarrhof“. MOHG NF 82 (1997), S. 137-275.

2 Arbeitskreis Kultur Gonterskirchen: Britsche, Blatz en Quetschehoing 1997, s. S. 58. Christel Gottwals: Die Gonterskirchener Backhäuser, in: Laubacher Hefte, Heft 8 (1989), S. 45-48, hier S. 46.

Übergässer und die Familien in der Sechshäusergasse (heute Hauptstraße, Mittelgasse) im Backhaus des Überdorfs am Eingang zur Sechshäusergasse (Abb. 2) und die Unter-, Hintergässer und Leute „In den Höfen“ und einige Häuser der „Sechshäusergasse“ (heute Friedberger Str., In den Höfen, Mittelgasse und Bachstr.) backten im Unterdorf im Backhaus an der Horloff, im Untergässer Backhaus (Abb. 3).



Abb.1 Obergässer Backhaus (I) (1832) am Pfarrgarten mit Kirche, Fachwerkfront nach Süden (Melchior)



Abb. 2: Übergässer Backhaus (II) (1827) von Südwesten mit Ausgangstüre der Viehwaage (Melchior)



Abb. 3: Untergässer Backhaus (III) (1827) an der Horloff, Südseite (Melchior)

Dazu wurden für die einzelnen Tage Lose gezogen, je nachdem, wieviel Familien backen wollten, doch nie mehr als sechs. Am übelsten war die Familie dran, welche morgens die „Oohhetz“ hatte, als erste den Backofen anheizen mußte, besonders im Winter, wenn es Stein und Bein gefroren hatte. Der Holzverbrauch dazu war natürlich weit größer, als wenn der Ofen erst für den zweiten „Geback“ angeheizt werden mußte. Doch es kam jeder Backwillige im Verlaufe des Jahres einmal dran, denn das Anheizen des kalten Backofens ging von Woche zu Woche reihum.

Neben dem Backespäil war das Treffen von Frauen und Männern aus den verschiedenen Dorfteilen natürlich auch ein willkommener, wie wir heute in Neudeutsch sagen würden, „Kommunikations-Treff“. Denn auch damals schon mußten doch die letzten Neuigkeiten der hohen Dorfpolitik schnell und aus erster Hand weitergegeben werden, „deas immer deselbe beim Obststrech die beste Beem bekeem“, „deas de Oassehoawen enoffgesetzt ean die Winterhilfe enoabgesetzt wean misst“. Aber auch der Dorfklatz feierte freudige Urständ: Wer mit wem ging, und sich an der alten Eiche, am „Kastanjebaum“ und im Stiegengarten traf, wo's in der Ehe nicht so richtig lief, wo ein fremder Gickel (Hahn) auf dem Mist stolzierte, d.h., wer die Nachbarin öfter als schicklich besuchte, wo sich demnächst Nachwuchs einstellen würde, und wer Hörner aufgesetzt bekommen hatte. Das alles natürlich nur mit „Wais'de schun?“ (Weist Du schon?) und hinter vorgehaltener Hand!

Die große Politik interessierte damals nur in zweiter Linie; Zeitungen wurden hauptsächlich gehalten, um genügend Klopapier daraus zu schneiden; doch auch dabei war Sparsamkeit höchstes Gebot. Die am meisten im Dorf gehaltene Zeitung war das „Kasseler Sonntagsblatt“; es kam nur zum Wochenende, wenn auch einige Zeit war, darin zu lesen. Sonst diente es hauptsächlich dem vorgenannten Zweck. Nachteilig war, dass sein Papier ziemlich glatt war, die Zeitung aber preiswert und der „Mielemann“, der Mann von der Miele, unser ehrwürdiger Kirchendiener, sie stets ins Haus brachte. Der unbedruckte Zeitungsrand aber wurde abgeschnitten und auf ihn wurden die Losnummern für's „Backespiel“ geschrieben. Der Ortsdiener, in dessen Hof es stattfand, hatte sie in der Kappe oder seine Frau hatte sie, besonders die vielen Lose beim Kuchenbacken, in der vorgebundenen Schürze. Die Lose wurden in der Schürze oder Kappe kräftig „gedrostelt“, durcheinander-geschüttelt, gemischt, damit alle beim Ziehen die gleiche Chance hatten, ein günstiges Los zu ziehen. „Ei, woas host Dou dann fer e Luus gezoache“ und „wonn mer dann nid dausche“? (Ei, was hast du denn für ein Los gezogen? Und wollen wir denn nicht tauschen) waren dann oft die ersten Fragen an die „Nachbersche“, die Nachbarin, nachdem gelost worden war. Leider sind

heute solche Versuche der Chancengleichheit für alle oft bei unseren Behörden abhanden gekommen. Trotzdem wird behauptet, daß die Chancen für alle gleich seien. Schlimm ist dabei, keiner regt sich mehr darüber auf; ja, und alle glauben an ihre amtliche Chancengleichheit!

Auch das Backespäil war im großherzoglichen Hessen schon durch eine Backordnung geregelt.³ Sicher gab es eine solche auch schon vorher in der Grafschaft Laubach, die aber in den Gemeindeakten nicht gefunden wurde. Die großherzogliche besagte in 14 Paragraphen folgendes:

* Jeder Ortseinwohner durfte für seinen eigenen Bedarf in dem Backhaus backen, dem er zugeteilt war.

Berufsbäcker durften dort in der Regel nur für den eigenen Hausbedarf wie jeder Ortsbewohner backen. Backen für ihren Gewerbebetrieb durften sie nicht im Gemeindebackhaus. Dazu war eine Genehmigung durch den Gemeinderat notwendig.

* Bürgermeisterei, Ortsdiener oder besondere Aufseher führten die Aufsicht über die Einhaltung der Backordnung.

* Jeder Ortseinwohner, der den Backofen nutzte, war verpflichtet, der Reihe nach an einem Montag oder an Werktagen nach einem Feiertag den Ofen anzuhetzen. Wer anheizte, war acht Tage vorher darüber in Kenntnis zu setzen. Wer dies unterließ, hatte eine Strafe von einer Mark in die Gemeindekasse zu zahlen. Bis zur Zahlung war er von der Benutzung des Backhauses ausgeschlossen. Über Verhinderungsgründe konnte der Bürgermeister entscheiden und wann der Backwillige zu einem anderen Termin seiner Pflicht zum Anheizen nachzukommen hatte

* Backwillige mussten einen Tag vor dem Backtag die Reihenfolge des Backens öffentlich auslösen. Mehrere Backwillige durften sich zu einem Geback zusammenschließen, Lösen durfte jedoch nur einer. Waren mehr Familien vorhanden als an einem Tage backen konnten, so mussten die übrig gebliebenen am folgenden Tage zuerst berücksichtigt werden.

* War jemand mit Backlos verhindert, so hatte er dies anzuzeigen, damit sich sein Back-Nachfolger danach richten konnte; nur wenn der Bürgermeister eine Verhinderung als begründet entschied, war er von

3 ASLG XV,5d,21,5: Polizeireglement für diejenigen Gemeinden im Kreis Schotten, in welchen sich Gemeindebacköfen befinden mit Ausnahme von Gemeinden, in denen die bisherigen Vorschriften weiter gelten, wie Gedern, Helpershain u. a. Erlassen vom Großh. Kreisamt Schotten 1880.

Strafe befreit. Als Entschuldigungsgrund galt nicht, kein oder nur ungenügend Mehl im Haus gehabt zu haben.

* Backen zu Hochzeiten, Kindtaufen, beim Bauen und Aufschlagen neuer Gebäude ging dem Brotbacken vor, vorausgesetzt, es war ein Tag vorher Anzeige gemacht worden.

* Der Beginn des Kuchenbackens vor Festtagen wurde nach Bedarf ebenfalls vom Bürgermeister festgesetzt und wie oben verfahren.

* Zu verschiedenen Jahreszeiten war das Backen insofern geregelt als von Michaelis (29.9.) bis Georgi (23.4) an einem Backtag nur drei- bis viermal und von Georgi bis Michaelis nur fünf- bis sechsmal gebacken werden durfte. Jeder Geback durfte drei und eine halbe Stunde dauern; doch konnte der Bürgermeister mit Zustimmung des Gemeinderates und nach örtlicher Bekanntmachung Änderungen erlauben.

* Der Schlüssel zum Backhaus war vom Aufseher (in Gonterskirchen vom Ortsdiener) zu holen und jeweils an den Nächstbackenden weiter zu geben und vom Zuletzbackenden wieder zurückzubringen.

* Nach dem Ablauf der Backzeit war der Ofen und Backhaus zu reinigen und der Backofen musste „gehörig besorgt werden“. Etwaige Beschwerden vom Nachbackenden waren beim Aufseher vorzubringen. Der musste innerhalb von fünf Minuten mit dem Backen fortfahren.

* Das Backgeschirr der Gemeinde musste bestimmungs- und ordnungsgemäß gebraucht werden.

„Bösliche und mutwillige Verunreinigung des Backhauses“ wurden nach Polizeistrafgesetz geahndet. Beschädigungen waren zu vermeiden. Dörren von Holz im Backhaus, das nicht zum Geback benutzt werden sollte, Dörren von Obst im Backofen, Holzhacken im Backhaus, Benutzung von zu dicken Holzwellen und nicht „gehörig klein gehacktem Holz“, die den Ofen beschädigen konnten, waren insbesondere verboten.

Zuwiderhandlungen gegen diese Backordnung und gegen die zur Pflicht gemachten Auflagen wurden mit bis zu 3 Mark bestraft.

Sicher war diese Backordnung auch die Grundlage für das Backen in Gonterskirchen; vielleicht war ich jedoch noch zu jung, um über Vergehen gegen die Backordnung unterrichtet zu sein, denn von Strafen beim Backen habe ich nie gehört. Doch die Frauen im Haushalt standen am Backtage unter Strom, auch wenn nach außen alles friedlich ablief, denn „doas all woar schun immer so“ (das alles war schon immer so). Woran merkte man die innerlich aufgestaute Hektik? Na ja, der Handrücken konnte einem bei dummen Fragen, bei Quengeleien

und Hilfe, die das Gegenteil bewirkte, einmal sehr schnell ins Gesicht fahren.

„Des Oohstänn“

Das eigentliche Backen des täglichen Brotes war eine anstrengende Arbeit, besonders für die Hausfrau. Sie spielte sich folgendermaßen in Gonterskirchen in der 1930er Jahren ab: Zunächst einmal musste das „Korn“, Roggen, gemahlen werden. Dazu beförderte einer der Männer des Hauses die „Fricht“, Frucht, auf einem hölzernen Schubkarren in die Mühle und konnte sich sein Mehl und Kleie nach einigen Tagen wieder abholen. Er konnte aber auch sein Mehl sofort aus dem großen Mehlkasten des Müllers haben, so war es meistens, denn „sein eigenes“ Mehl zu erhalten, war wohl doch bei den vielen verschiedenen Haushalten im Dorf eher ein Wunschtraum. Der Aufenthalt in der Mühle wurde aber auch zu gern benutzt, um die letzten Dorfnachrichten auszutauschen, denn auch die Männer im Dorf mit dem „Schorche“, dem Kautabak im Mund, und der Pfeife im Mundwinkel schwätzten beim „Menn-Rudolf“ mit „waaste schun“ (weist Du schon?) nur zu gerne.

Am Tag vorm Backen wurde der „Geback“ im Backtrog „oohgestaalt“, der Brotteig wurde angesetzt. Das geschah in einem Holztrog von etwa 1,50 Metern Länge und 60 Zentimetern Breite, der nach unten, in die Tiefe von etwa 50 cm etwas konisch zulief und mit je zwei Tragegriffen als Verlängerung der Backtrog-Längswände oben ausgestattet war. Er wurde in die Wohnstube geholt, weil es dort warm war und stand auf zwei Stühlen oder der Wohnzimmerbank. Das Ansetzen geschah abends vorm Backtag, indem der vom vorigen Backen aufbewahrte oder von der Nachbarin geholte Sauerteig in einer Mulde von Mehl mit lauwarmem Wasser im Backtrog unter Zugabe von weiterem Mehl und Wasser vermischt und schließlich mit etwa einem Drittel des zu verbackenden Mehls „oohgestaalt“ wurde, d.h. vermischt und mit den Händen als halbflüssiger Brei durchgemischt wurde. In einer Ecke des Backtrogs musste dieser Teig dann über Nacht im Warmen „gehen“,⁴ nachdem er mit drei aufrechten Kreuzen gezeichnet worden war, „deaf die Häxe nit dro genge“ (damit die Hexen nicht dran gingen). Der Backtrog wurde mit den Backbrettern und darüber einem weißen Tuch abgedeckt. War es kalt, so wurde ein Eimer heißes Wasser unter den Backtrog gestellt.

4 Aus den Kohlehydraten des Mehls entsteht durch Gärung Kohlendioxid und Alkohol, die den Brotteig infolge der entstehenden Gasbläschen auftreiben, „gehen“, locker werden lassen. Dabei bleibt der Alkohol im Brotteig; er wird erst beim Backen ausgetrieben. Der Kleber des Mehls vor allem verleiht dem Brotteig seine Konsistenz. Doch darüber machten sich die Gonterskircher Hausfrauen sicher keine Gedanken. S. auch Fußnote 2, S. 59.

„De Bruddaig mache“

Je nach Größe des Haushalts wurde damals der Brotteig für zehn bis 14 Brote gemacht, je nachdem es sich um „Vierpenner“, Vierpfünder, oder oft auch kleinere Brote handelte. Für Opa, Oma, Eltern und zwei Kinder reichte dazu etwa 30 bis 40 Pfund Mehl und ein halber 10-Liter-Eimer lauwarmen Wassers.

Der „gegangene“ Teig im geöffneten Backtrog wurde am folgenden Morgen einige Male kräftig mit der Hand durchgerührt, um die entstandene Kohlensäure daraus zu vertreiben. Über den Grund dieses Rührens machten sich die Hausfrauen natürlich keine Gedanken. „Doas woed schun immer so gemoachd“ (das wurde schon immer so gemacht). Nach und nach wurden nun das restliche Mehl und Wasser zugesetzt. Vor allem das Salz zuzugeben, durfte jetzt nicht vergessen werden. Die Menge? Das hatten geübte Hausfrauen stets im Griff. Der Teig wurde wiederum durchgeknetet, bis er die gewünschte dickflüssige Beschaffenheit hatte. Vorläufige Brote wurden nun geformt und übereinander in eine Ecke des Backtrogs gesetzt, sie mussten dann noch einmal etwa zwei Stunden lang in der warmen Stube „gehen“. Wiederum wurden die Backbretter und das weiße Tischtuch darüber gelegt. Das war auch die Zeit, dass die Hausfrau zum Backhaus rennen und „oohpenn“, das Feuer im Backhaus anzünden musste, um den Backofen zu heizen. In der Regel konnten die Männer dies nicht, weil sie ihrer Arbeit nachgingen, waren im Holzwald, „off Doaluh“, auf Taglohn, oder „auf der Schmelz“, arbeiteten auf der Friedrichshütte.

Nach Rückkehr aus dem Backhaus, nach etwa einer Stunde, wurden die Brote mit den Händen ausgeformt, indem die gewünschte Menge Teig zu einem runden Brot unter ständigem Einstäuben mit Mehl geformt wurde. Sie wurden mit warmem Wasser abgewaschen, früher mit einem Messer gestochen, doch heute mit einer Gabel, und auf das ebenfalls mit Mehl bestreute etwa 35 breite und 160 Zentimeter lange Backbrett aus Fichten-Holz gesetzt, das als Abschluss einen etwas dickeren Holz-Querriegel hatte. Die Behandlung der Brotteig-Leibe mit Mehl musste sein, damit sie sich leicht vom Brett lösen und in den Backofen einschließen ließen. Vier bis fünf Leibe passten auf ein Brett, das nun etwa 15 bis 20 Kilogramm wog. Früher wurden sie auf dem Kopf, auf den Schultern oder unterm Arm ins Backhaus getragen. Manche Frauen brachten es sogar fertig, die Brotleibe auf dem längsgetragenen Backbrett auf dem Kopf und noch je einem „Blatz“ oder Kuchen unter jedem Arm ins Backhaus zu bringen, ohne den Gebäck auf der Straße abzusetzen und mit ihrer Unebenheit Bekanntschaft zu machen. Heute passiert dieser Transport eher auf speziell zu dem Zweck selbstgebastelten, luftbereiften Wägelchen, die bis sechs Bretter

aufnehmen und im warmen Backhaus auf Gestellen an der Wand abgesetzt werden können.

Meist wurde ein Teil des Brotteigs benutzt, um einen oder zwei „Blatz“ zu machen. Das waren flach auf runden Blechen ausgewalzte Brotteige, auf die eine Masse aus einer Art Kartoffelbrei mit Speckstückchen und Zwiebeln aufgebracht wurden⁵ und am gleichen Tage des Backens als „Medoag-“ oder „Owedsoppe“ (Mittag- oder Abendsuppe) noch warm gegessen wurden. Manchmal blieb auch eine kleine Portion des Brotteigs übrig, weil die Brote sonst zu schwer geworden wären und für „Blatz“ kein Teig mehr gebraucht wurde. Was machten die einfallsreichen Hausfrauen? Sie backten daraus einige Kartoffelkuchen. Dazu wurde der Brotteig unter Zugabe von noch einmal soviel Teig aus gekochten Kartoffeln, Wasser, Hefe und etwas Salz verlängert, indem alles innig miteinander vermischt wurde. Manchmal wurde auch noch etwas Weißmehl zugegeben, um die besonders von uns Kindern hoch geschätzten Kartoffelkuchen noch schmackhafter zu machen. Verziert wurden sie mit den dreieckigen flachen Einstichen eines Messers über den gesamten kleinen Leib weg von etwa einem Viertel der Größe eines Brotleibs. Außerdem wurden sie mit Milch eingepinselt. Eine andere Möglichkeit Teigreste zu verwerten, waren die „Kratzekuchen“, die aus den Resten im abgekratzten Backtrog geformt und gebacken wurden. Sie hatten die Größe eines viereckigen Brötchens.

„De Oowe oohheize“

Zwischenzeitlich, wenn morgens der Brotteig im Backtrog noch „ging“, war der Ofen angeheizt worden. Das geschah und geschieht auch heute noch mit „Buchen-Wellerchen“, Buchen-Reiser in Wellchen, die damals in jedem Haushalt für's Backen schon bereit lagen. Auch genügend trockenes Buchen-Knüppelholz für das folgende Aufheizen des Ofens war fast immer schon lange vor dem Backtag bereitgestellt. Die Kunst war, den Stein-Ofen gleichmäßig auf die entsprechende Temperatur von etwa zweihundert Grad zu bringen, der immerhin eine Fläche von etwa 12 Quadratmetern einnimmt. Dazu stand die Backofentüre immer sperrangelweit offen, um einen kräftigen Zug zu bekommen. Für uns Kinder war der besondere Augenblick dann jedes Mal gekommen, wenn die Ofentüre geöffnet worden war, um die Gleichmäßigkeit des Heizens zu kontrollieren, und wir einen kurzen Blick in die knisternden und lodernden Flammen erhaschen konnten. So stellten wir uns das Höllenfeuer vor und doch entstand mit Hilfe dieser auf- und abwabernden Flammen, die schon bei ihrem Anblick

5 S. Fußnote 2, S. 45, 46.

den Schweiß auf die Stirne trieben und uns Kindern unheimlich waren, köstlich schmeckendes, unser tägliches Brot.

Wenn zu Hause die Brote auf den Backbrettern saßen, war auch meist das Holz im Backhaus größtenteils verbrannt, und der Ofen hatte die notwendige Temperatur. Auch das zu kontrollieren war die Arbeit der Hausfrauen, die zwischen heimischen Backtrog und Backhaus einige Male hin und her laufen mussten.

Zwei Geräte waren nun besonders wichtig, damit Brot entstand, „der Kest“ und der „Schießer“. Beide waren aus Holz und wurden für die nun folgenden Verrichtungen benötigt. Eins hatten beide gemeinsam: Sie waren aus hartem Buchenholz und hatten drei bis vier Meter lange Holzstiele. Der Kest wurde zuerst benutzt. Er hatte einen senkrecht an dem langen Stiel angebrachtes Holzbrett in Segmentform, das am durchbohrten, oberen Teil, in dem der Stiel steckt, etwa drei cm dick und im unteren Teil, in der Auflage, dünner war. Die Höhe dieses Holzsegments betrug etwa 12 bis 15 cm. Er wird benutzt, um nach dem Aufheizen des Ofens die nur selten noch helle Glut und glimmenden Holzstücke im ganzen Ofen zusammen in das Aschenloch, ein verschließbares viereckiges Loch hinter der Ofentüre, und an das meist rechts neben der Ofentüre liegende Schürloch zu ziehen. Das dauerte eine ganze zeitlang, bis eine Frau oder ein Mann im Schweiß ihres Angesichts die restliche Glut und Kohlen als Schürfeuer mit dem Kest dorthin gekratzt hatte. Das Schürloch mit den noch glimmenden Kohlenresten diente durch Auflegen trockenen Buchenreisigs dazu, den Ofen von Zeit zu Zeit zu beleuchten, um den Backvorgang zu kontrollieren. Heute wird der Backvorgang mit Hilfe elektrischen Lichts kontrolliert.

Als nächstes musste der Schießer helfen, die Temperatur des Ofens zu prüfen, denn der Ofen durfte auf keinen Fall zu heiß sein, damit das Brot keine zu dunkle oder gar schwarze Kruste bekam und verbrannte; es schmeckte dann bitter. Der Schießer ist ein etwa 30 Zentimeter breites Holzbrett von etwa 40 cm Länge, das vorne dünner war als an den Seiten und den Stellen, wo es am langen Stiel befestigt war. Nach vorne läuft es also etwas konisch zu. An den Befestigungsstellen am langen Stiel waren Ritzen, in die ausgedroschene Roggenähren eingesteckt wurden und etwa 20 cm hoch über dem Backofenboden mit dem Schießer durch den Backofen bewegt wurden. Wurden sie schwarz oder verbrannten gar, dann war der Ofen noch zu heiß; es musste gewartet werden. Meist nimmt man aber auch heute noch einen nassen, ausgewaschenen Kartoffelsack und fährt damit über den Backofenboden, um ihn abzukühlen und außerdem von restlichen Glut- und Holzkohle-Stückchen zu säubern.

„Des Bagge“

Das Backen beginnt mit dem „Einschießen“ der „teigenen“ Brotleibe in den nun etwa 200 Grad heißen Ofen. Das ging so vor sich, dass jeder einzelne Leib, nachdem sich eine Frau die Hände mit Mehl eingestäubt, auch das Blatt des Schießers mit Mehl bestreut hatte, damit der teigene Brot-Leib durch einen kleinen Ruck an der vorgesehenen Stelle im Ofen leicht vom Schießler auf den heißen Backofen-Boden rutschte. Das geschah sehr schnell durch zwei Frauen, ohne dass die Backofentüre nach jedem „Einschießen“ wieder geschlossen wurde. Eine der Frauen nahm die Leibe vom Backbrett und legte sie auf den Schießler, und die zweite schoss ein. Die ungebackenen Brotleibe lagen dann im Ofen gleichmäßig auf der Bodenfläche verteilt und je nach Größe des Gebacks zwischen fünf und zehn Zentimeter voneinander entfernt. Doch manchmal berührten sie sich auch. Ganz zuletzt wurde der „Blatz“, meist Kartoffel- oder „Zwiwwinblatz“ (Zwiebelblatz) eingeschossen, manchmal gab's auch Zuckerblatz. Vierpfünder Brote benötigten fünfviertel Stunden, Zweipfünder eine knappe Stunde Backzeit. Blatz und Kuchen brauchten mit etwa einer Viertelstunde weit weniger Zeit, „em se gerore“, um zu geraten.

Kurz bevor der Backvorgang beendet war; mussten alle Brote noch einmal aus dem Ofen herausgenommen werden. Damit sie eine besonders schöne rot- bis dunkelbraune Farbe bekamen und glänzten, wurde bei allen die Oberfläche auf dem Schießler mit Salzwasser abgewaschen und noch einmal fünf Minuten „eingeschossen“. Der Vorgang hatte die Bezeichnung „riere“, dessen Herkunft und Bedeutung aber nicht erklärt werden konnte (möglicherweise rot werden lassen). Dann wurden sie einzeln braun, duftend und glänzend mit Topflappen, Handschuhen oder auch mit bloßen Händen vom Schießler abgenommen und andächtig auf die Backbretter gelegt. Ebenso erging es den Kartoffelkuchen; sie benötigten allerdings eine geringere Backzeit. Wie stolz war jede Hausfrau, wenn der Geback geraten war, wenn sie das Brot auf dem Backbrett auf dem Kopf oder unterm Arm nach Hause balancierte und sie mit „Ui, haut hoste oawer wirrer en schiene Geback!“ (Ui, heute hast Du aber wieder einen schönen Geback!)⁶ von ihren Nachbarinnen gelobt wurde. Aber nicht, dass wir uns zu Hause auf das köstlich duftende Brot stürzen durften, nein, frisches Brot gab Magenbeschwerden und verursachte Dünnpfiff (Durchfall), wie man uns erzählte! Wir hätten ja auch kaum gewagt, es doch zu probieren. Aber, wenn die Kartoffelkuchen schon etwas abgekühlt waren, dann durften wir uns mit „Quetschehoing“ auf den Schnitten daran laben. Ooh, schmeckte

6 „Geback“ als Sammel-Bezeichnung für alles gebackene Brot und Brotähnliches.

das, nachdem es die letzten acht Tage vorher meist nur hartes Brot gegeben hatte, das der Opa als „Reuterchen“ im Kaffee (hinten spitz und vorne spitz = Malzkaffee) getunkt und mit Quetschehoing⁷ (Zwetschenmus) für sich essbar gemacht hatte. Am liebsten hätten wir die noch warmen Kartoffelkuchen alle auf einmal aufgegessen und uns den Magen verdorben. Doch sie und der Zwiwwel- oder Kartoffelblatz mussten am Backtag für zwei Mahlzeiten reichen. Den Blatz gab's dann auch zur „Owedsoppe“, als Abendmahlzeit.

Die Aufbewahrung des Brotes.

Ein Geback reichte etwa drei bis vier Wochen. Die runden Brotleibe wurden auf einem Stangengestell (in 30 cm Abstand parallel laufende Stangen), in das sie senkrecht hineingestellt wurden, im Keller aufbewahrt (oder auch schon fortschrittlicher in Brotschränken). Es war an der Decke angebracht, um die Brotleibe vor Mäusefraß zu schützen. Mäuse gab's in jedem Keller, wie die Fraßspuren an Dickwurz und Kartoffeln zeigten. Nach drei bis vier Wochen war der letzte Leib Brot meist so hart, dass Oma und Opa nur mit Mühe Brot essen und vor allem die Kruste nicht mehr beißen konnten. Manchmal war's Brot auch grau und Pilze begannen darauf zu wachsen, besonders dann, wenn im Herbst Dickwurz und Kartoffeln nicht trocken genug eingekellert worden waren. Nun ja, heute isst solches Brot kaum jemand mehr, damals wurde nur die Rinde abgeschnitten oder es wurde auch nur abgewaschen. Sicher sind wir von der älteren Generation deshalb heute gegen solche Erscheinungen weniger empfindlich. Dafür dürfen wir alle etwas mehr Chemie vertilgen, deren Langzeitwirkung wir nicht kennen. An den Pilzen von damals sind wir jedenfalls nicht gestorben.

War's dann noch zu lange Zeit bis zum nächsten Backen, wurde auch einmal ein Leib Brot beim „Bäckerche“, dem von Gestalt kleinen Bäcker, für fünfzig Pfennig zugekauft. Wenn er zu Hause ankam, war dann schon oft die wohlschmeckende, herausgebackene Kruste den Weg alles Nahr- und Schmackhaften gegangen und harsche Schimpfe gab's: „Ei, dou Gewirreroos kanns'de dann nit woarde bis de ohm Desch setzt“ (Ei, du Gewitteroos kannst du denn nicht warten, bis du am Tisch sitzt!). Doch die Krusten damals schmeckten weit köstlicher als viele, viele hochgepriesene Schnackeleien in unserer heutigen Zeit. Wer konnte da schon widerstehen? Es kam aber auch vor, dass über Nacht kein Brot im Haus war, was auch als Redewendung die Armut vieler Familien in dieser Zeit zum Ausdruck brachte. „Däi soi doach so oahm, deas se iwwer Noachd des Bruud nit eam Haus hu“! (Die sind doch so arm, dass sie über Nacht das Brot nicht im Haus haben). Dann

7 Vgl. Fußnote 2, S. 63.

wurde ein Leib Brot oder gar nur ein halber beim einen oder anderen Nachbarn „geliehd“, geliehen. Es war selbstverständlich, ihn so schnell wie möglich zurückzugeben. Doch das zurückzugebende Brot durfte nicht mehr warm sein, über Nacht musste es auskühlen, sonst hätte es zwischen den Nachbarn Streit gegeben. So sagten die Leute.⁸

Drei Backhäuser im kleinen Dorf

Gründe für den Bau mehrerer Backhäuser.

Wie wir drei Schulen haben, die „Alte“, die „Kleine“ und die „Große Schule“,⁹ so haben wir auch drei Backhäuser. Backhäuser sind in neueren Lexika als Begriff jedoch nicht mehr vertreten. Es ist ein „besonderes Gebäude, worin das Brot für die Haushaltung zubereitet und die zugehörigen Instrumente aufbehalten werden ...“. Weitere bauliche Einzelheiten, die für die Backhäuser oberhessischen Typs allerdings nur teilweise zutreffen und der Backöfen zu dieser Zeit wurden früher jedoch ausführlich beschrieben (Abb. 9).¹⁰ Doch während die Errichtung neuer Schulen im Wachstum der Kinderzahl am Ende des 19. Jhs. seine Ursache hatte, lag der Grund für die Errichtung der Backhäuser in Gonterskirchen auf ganz anderem Gebiet: Gonterskirchen war und ist ein Haufendorf, das mit größter Wahrscheinlichkeit dort seinen Ursprung hatte, wo Wasser floss, nämlich an der Horloff, also im heutigen Unterdorf. Doch das Dorf war uneben und hatte sicher mehr als vierzig Meter Höhenunterschied im Ort selbst, auch schon in den 1930er Jahren und früher, als es in seiner Bausubstanz und Ausdehnung noch bei weitem kleiner war als heute. Was Wunder, wenn die Hausfrauen, welche für das Backen zuständig waren und im wahrsten Sinne die Last des Backens, die schweren Backbretter mit ihrem Gebäck, auf langen, unebenen, holperigen und bei Regen matschigen Wegen zum Backhaus zu tragen hatten, ihren Männern in den Ohren lagen, die dem Gemeinderat und der dem „Berjemoaster“, um das Backen bequemer zu gestalten. Es wurden also mehrere Backhäuser gebaut: Eins für das „Unterdorf“, eins für's „Überdorf“ und noch eins für's „Oberdorf“. Die im Unter- und Überdorf entstanden zuerst, vielleicht weil dort Wasser war, „die Bach“, die Horloff floss.

8 Viele Einzelheiten Gonterskircher Brotbackkunst und dörflicher Eigenheiten rief mir meine Schulkameradin Fr. Else Wild, geb. Stickel, wieder in Erinnerung. Ihr gilt deshalb ein ganz besonderes herzliches Dankeschön.

9 G. H. Melchior: Aus der über 300jährigen Schulgeschichte von Gonterskirchen. Heimatzeitung (Grünberg), Jg. 139 (1991), Nr. 108.

10 J. G. Krünitz: Oeconomische Encyclopädie, 3. Theil, S. 345 ff., Berlin 1774; s. auch Wilhelm Creelius, Oberhessisches Wörterbuch, Repr. 1966, S. 80.

Und wie war das nun beim Backen mit den Gemeinde-Backhäusern geregelt? Sehr einfach, die vorhandenen Straßen waren einem bestimmten Backhaus zugeteilt. Die Familien in der Obergasse bis zur Horloff, im Alten Pfarrhaus, In den Höfen (z. T.) und in der Mühlgasse (heute Marburger Str., Zum Sportplatz, In den Höfen) backten im Obergässer-Backhaus gegenüber der Jahrhundert-Linde am Eingang des Wegs zum Alten Pfarrhaus. Die Leute in der Unter- und Hintergasse (heute Bachstraße, Friedberger Straße) und die letzten Häuser in der Sechshäusergasse zum Steg hin (heute Mittelweg bis Brücke über die Horloff) gehörten zum Untergässer-Backhaus und im Übergässer-Backhaus am Eingang zur Sechshäusergasse (Mittelweg) backten die Familien der ersten Häuser dieser Straße und die Übergässer ab der Horloff-Brücke (heute Hauptstr.). Durch eine behördliche Backordnung (s. oben) war das Backen ab 1880 geregelt, doch sicher gab es schon vorher in Hessen-Darmstadt ähnliche polizeiliche Regelungen, wie es auch weit früher schon eine Feuerordnung gegeben hat, welche das Verschwinden von Strohdächern im Dorf und der Backöfen in Privathäusern begründete.

Die drei Backhäuser im Dorf existieren also nicht von ungefähr, sondern sind mit der Dorfgeschichte und mit seiner Lage im Horlofftal eng verwoben. Dieser Dreiklang galt auch für Ruppertsburg und andere Ortschaften, besonders dann, wenn sie wie dieses topographisch besonders uneben waren und dazu noch ausgedehnt. Ruppertsburg hat allerdings zwei von dreien seiner Backhäuser abgerissen, weil sie zu ihrem eigentlichen Zweck, dem Backen, nicht mehr benötigt wurden. Es hat damit einen Teil seiner Dorfgeschichte zu erleben, unmöglich gemacht, weil Platz gebraucht wurde und aus anderen Gründen, die unsere schnelllebige Zeit zum Hintergrund haben. Um so mehr erfreut es den Heimatforscher deshalb, wenn anderen Ortes alte Backhäuser restauriert und ihrem damaligen Zweck wieder zugeführt werden, sei es zum Backen oder auch zum Haxengrillen, wie die Restaurierung des Lardenbacher Backhauses im Rahmen der Dorferneuerung im Jahr 2001 deutlich macht.

Zweckfremde „Nutzungen“ von Gonterskircher Backhäusern

Manchmal wurden unsere Backhäuser auch zu anderen Zwecken als nur zum Brotbacken genutzt. Nach dem Backen waren sie ja i.d.R. noch angenehm und mollig warm; das war fast eine Aufforderung im Winter, wenn die Burschen ihre Mädchen von der Spinnstube nach Hause brachten, der Schnee vor Kälte knirschte und am „Palledien“, dem gestrickten Wollschal, sich schnell der Reif vom feucht-warmen Atem bildete. Verständlich, dass dann eine warme Rast willkommen gewesen wäre. Wenn aber nach der Frage am Backhäuschen „no, wonn

mer nit die Oohhetz mache“ zwei schallende Ohrfeigen und eine schnellfüßige Flucht die Folge waren, so weiß ganz gewiss jeder, was „die Oohetz eam Backhaus“ bedeutete.

Eine andere Sitte war das „Steibern“, wenn heiratswillige junge Leute die Ehe eingehen wollten und etwa vier Wochen vor dem anberaumten Hochzeitstermin im Gemeindekasten „ausgehängt“ wurden. In einem behördlichen Schriftstück wurden dazu die Namen der Ehekandidaten und ihre Absicht, eine Ehe einzugehen, öffentlich bekannt gegeben und gefragt, ob Einwände dagegen vorzubringen seien. Dieser Kasten hing zufällig am Gemeindebackhaus in der „Iwwergasse“, der Übergasse. Je nach Beliebtheitsgrad der beiden Heiratswilligen wurden dann um den Kasten herum Haus-, Garten- und landwirtschaftliche Geräte zum „Steibern“ aufgebaut. „Steibern“ im Dialekt bedeutet stützen; vielleicht sollte damit dem jungen Paar im ursprünglichen Sinn wirklich von den besten Freunden zu einer guten und glücklichen Ehe verholfen und gezeigt werden, wir sind auch noch da, und wir helfen Euch! Wahrscheinlicher für unsere Zeit ist jedoch, dass den jungen Leuten ein Schabernack gespielt werden sollte, wie es heute auch noch beim Polterabend der Fall ist. Alles musste ja wieder abgebaut und von den Ehekandidaten nach Hause und zu ihren verschiedenen Besitzern zurückgebracht werden. Mistgabeln, Eggen, Pflüge, ja ganze Wagen- teile von verschiedenen Nachbarn fanden sich dann unterm „Kästche“, der Gemeinde-Anschlagtafel. Es soll sogar vorgekommen sein, dass ein voll beladener Düngerwagen von einem der Ehewilligen am Morgen auf dem Dach des kleinen Backhäuschens fahrbereit gestanden haben soll. Die „Schoawenägger“, diese Schabernack treibenden 16- bis 30- jährigen Burschen, sollen am nächsten Tage die Bewunderung des ganzen Dorfes genossen haben. Doch wer's war, wusste natürlich keiner, denn sonst hätten sie ja auch beim Abladen und Wegräumen helfen müssen. Die lauten und zerbrechlichen Polterabend-Wünsche werden ja wohl auch heute noch meist von den Ehekandidaten allein beseitigt. Sicher war es damals aber Zufall, dass „des Gemoa-Kästche“ am Backhaus hing.

Eine andere Geschichte war natürlich die Nichtmehrbenutzung der Backhäuser, wie es auch unseren Backhäusern in den 1960er bis 1980er Jahren geschah.¹¹ Die Reparaturen an ihnen waren größer geworden, das Brot geriet nicht mehr wie ehemals. In den maroden Backhäusern wollte und konnte niemand mehr Brot backen. Was für eine Schande für eine Hausfrau, wenn der ganze Geback Brot einen

11 Christel Gottwals: Die Gonterskirchener Backhäuser. Laubacher Hefte, Heft 8 (1989), S. 45-47.

„Wasserriemen“¹² hatte, zusammengefallen oder bloss wie eine Leiche war. Es wurden deshalb andere Nutzungsmöglichkeiten gesucht.

So wurde das in der Untergasse den Pfadfindern überantwortet, um einen Jugendtreff daraus zu machen. Der Backofen wurde ausgebaut und das Häuschen sich schließlich selbst überlassen. Wer ihn ausbaute, weiß heute niemand mehr und niemand mehr erinnert sich. Zuletzt diente es als Abstellraum für die Geräte der Flurbereinigung. Nur der Rahmen, die Fachwerkwände, blieben z. T. erhalten. Auch die beiden anderen Häuschen erfuhren ein ähnliches Los, bis zwei couragierte Gonterskirchnerinnen (Christel Gottwals und Anita Rühl) sich des alten Brauchtums des Brotbackens annahmen und schließlich das Backhaus im Pfarrgarten (Obergässer Backhaus) kauften, sanierten und es wieder nutzen ließen,¹³ während das dritte den „Gonterskirchener Landfrauen“ überantwortet wurde, die jetzt dort wieder Brot backen.

Errichtung der Backhäuser

Für das Jahr 1826 und früher sind Gemeindebackhäuser im Dorf nicht erwähnt,¹⁴ doch Backöfen im Schulhaus und im Pfarrhaus schlagen auch vor dieser Zeit mit Reparaturkosten immer wieder in den Gemeinderechnungen zu Buche.¹⁵ Ein erster Hinweis auf den Bau der Gemeindebackhäuser nach 1826 konnte für das Jahr 1832 gefunden werden: Vom Müller Conrad Lind wurden nämlich „*Drey Gulden Dreysig zwey Kreuzer quittiert für 400 Backsteine und einen Gulden Fuhrlohn*“, die er der Gemeinde „*zu den Backhäusern 1829 gelühen*“ hatte.¹⁶

Die genauere Durchsicht der Urkunden der Gemeinderechnungen nach 1826 erbrachten dann die präzisen Daten. So kann ihre Errichtung jetzt auf den Tag nachvollzogen werden. Wir wissen allerdings nur, dass zwei der drei Backhäuser vor dem dritten erbaut wurden. Übergässer und Untergässer Backhaus entstanden zuerst.

Ihr Bau verlief so: Wie aus dem Lageplan der Backhäuser eindeutig hervorgeht (Abb. 4), wurden sie gebaut, nachdem das Land im Dorf bereits verteilt war. Es sind nämlich kleine „Läpperchen“, Grundstücke, auf die sie gebaut werden konnten. Sie wurden von den dama

12 Ein feuchter nicht durchgebackener Brotteigstreifen unter der Kruste auf der Unterseite des Brotleibes.

13 S. Fußnote 11.

14 Archiv der Stadt Laubach, Stadtteil Gonterskirchen (ASLG) XV, 7b,25,1 u. 25,2: Gemeinderechnungen 1826.

15 Z.B. ASGL XV, 7b,74,3: Urkunden zur Gemeinderechnung 1816, Nr. 62-65 u. 74,1: Urkunden 1814.

16 ASLG XV, 7b,82,1: Urkunden zur Gemeinderechnung 1832, Nr. 183.

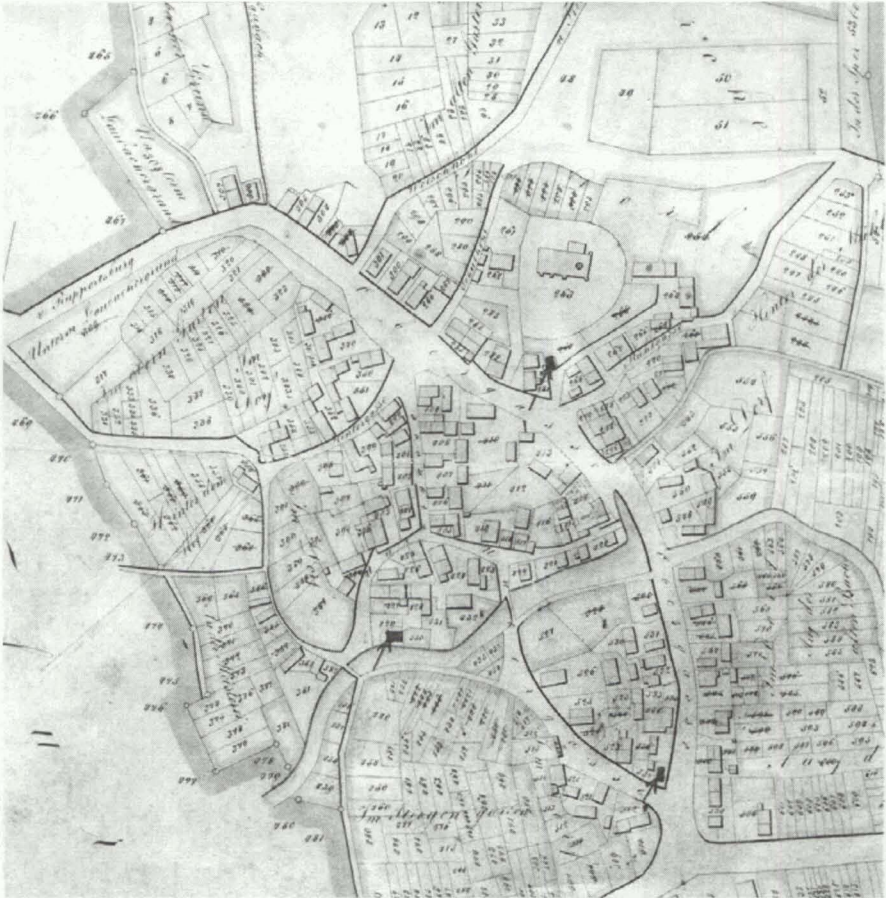


Abb. 4: Lageplan der Backhäuser 1850/52, gekennzeichnet durch Pfeile (Archiv)

ligen Besitzern angrenzender größerer Grundstücke in zentraler Lage erworben. Dies ist für die beiden zuerst gebauten Backhäuser urkundlich belegt (Abb. 5).

Von Johann Heinrich Graf und David Graf (Vormund für Magdalena Meuer) wurden nämlich 1827 und 1828 je „Sechs Ruthen Garten im Dorf zu einem Bauplatz zum Gemeinde Backhaus“ für 17 Gulden 40 Kreuzer gekauft.¹⁷

17 ASLG XV, 7b,78,1: Urkunden zur Gemeinderechnung 1827, Nr. 109 u. 113.

N 113.

Zu dem Liebem Gebrauche der Herrschaft Langen für
 diese sechs Gelder zum Kaufschillinge eines von
 diesem Geldes an die Herrschaft Langen für
 für Magdalenen Maurer den 1827 anzustellen
 [17/2 40 1/2] Gedruckt in Langen den 1828
 Der Langenmeister
 David Graf

Abb. 5: Auszahlungsanweisung für den Ankauf des Bauplatzes für eines der 1827 gebauten Backhäuser (Archiv)

Im gleichen Jahr noch wurden mit Maurer- (Abb. 6), Zimmermanns- (Abb. 7) und Steindeckermeister (Abb. 8) „Acorte“, Verträge, zum Bau abgeschlossen.¹⁸ Darin war auch die Größe des Backhauses, nämlich 27 Fuß lang und 15 breit, und des Backofens genau festgelegt (Abb. 6). Wie ein Backofen damals aussah, ist in Abb. 9 dargestellt.

Längs-, Querschnitt und Grundriss wurden von Krünitz gezeichnet.¹⁹ Nach dem gleichen Prinzip sind die Gonterskircher Backöfen gebaut, allerdings haben sie nur drei nebeneinander liegende Mundlöcher (unterhalb des Schornsteins) oberhalb der Ofentüre, mit denen der Zug der Öfen und damit auch ihre Temperatur reguliert werden kann (Abb. 14).

Der Zimmermeister hatte dabei für ein 9 Fuß langes Backhaus die gesamte Waldarbeit zu leisten bis zum Aufschlagen des Backhauses. Doch dazu sollte er „Leut“ aus dem Dorf zur Hilfe bekommen. Ausdrücklich betont wurde, dass er „gute Arbeit“ abzuliefern hatte. Doch damit nicht genug: Der Bau der Backhäuser gab sicher für viele der Gonterskircher Arbeit und Brot, denn es mussten außerdem „Gärten“, Gerten, geschnitten werden, um die Gefache auszustellen, Dachlatten waren (mit dem Beil) zu hauen, Lehm zu graben, Roggenstroh und Brechähren für die Gefachauskleidung mit Lehm zu beschaffen, Bruch-

18 S. Fußnote 13, Nr. 101, 103, 104.

19 J. G. Krünitz: Oeconomische Encyclopädie, 3. Theil, S. 361-362, Berlin 1775.

steine, Ziegel und Ziegelbruch, waren anzufahren und mussten verbaut werden.²⁰ Das machten meist Gonterskirchener. Auch 1828 und 1829 hielt dieser Boom durch den Bau der Backhäuser noch an.²¹

N. 103.

Vertrag zwischen Kaufmann J. J. 27. J. 1826

Ich, der Unterzeichnete Maurermeister
 Meiner in Meiner Stadt Rupperts-
 burg bei Ruppertsburg

1) Ich habe dem Herrn J. J. 27. J. 1826
 ein Haus gebaut das 27 Fuß hoch 15 breit
 und 15 tief ist und das Haus mit
 gemauert und verputzt ist über das
 Haus ein Dachstuhl gemacht worden
 und es fällt zum Herrn J. J. 27. J. 1826
 das Haus mit dem Dachstuhl und
 den Ziegeln

104

Maurermeister Reuning von
 Ruppertsburg

Ich, der Unterzeichnete Kaufmann J. J. 27. J. 1826
 habe dem Herrn J. J. 27. J. 1826
 ein Haus gekauft das 27 Fuß hoch 15
 breit und 15 tief ist und das Haus
 mit gemauert und verputzt ist über
 das Haus ein Dachstuhl gemacht
 worden und es fällt zum Herrn J. J. 27. J. 1826
 das Haus mit dem Dachstuhl und
 den Ziegeln

8/10/27

Maurus Maurer R. Maurer
 Reuning

Erzucht Maurer M. Erziehung
 M. M. J. J. 27. J. 1826
 J. J. 27. J. 1826

XV, 7b, 78, 1, M. 2. 1827

Abb. 6: „Acort“ (Vertrag) mit Maurermeister Reuning von Ruppertsburg über die Maurerarbeiten eines im Jahr 1827 gebauten Backhauses (Archiv)

20 S. Fußnote 13, Nr. 84, 85, 92, 106-120b.

21 ASLG XV, 7b, 79, 1 Urkunden 1828 (Nr. 112 117,118-123) und 80, 1 Urkunden 1829 (55/26,27,29).

No^o 101.

Georg Johann Storkelbauer, 3074 Juli 1826

Ich, der unterzeichnete, habe mit den Unterzeichneten Zimmermeistern
 ein schriftliches Abkommen geschlossen, welches
 von mir

1^o ab vereinbart in Gemeindefremden
 ein Lohnstück über 27 Fuß lang 18 breit für
 9 Stück Holzwerk des Zimmermanns ein ganz
 vollständiges Werkstück von Anfang bis zum
 letzten Schluss ganz vollständig, selbst die
 Zimmermanns Arbeit und gute Arbeit des
 Werkstücks, selbst die 27 1/2 Fuß Länge, jedoch
 jedoch gutem Dazwischen, das ist, selbst
 das letzte Stück Holzwerk

Gemeindefremde Ullrich Zimmermann von
 Stornfels

2^o Das Holzwerk selbst aber in schriftlichen Abkommen erfüllt
 ein Zimmermanns Werkstück 27 1/2 Fuß Länge, jedoch
 jedoch gutem Dazwischen, das ist, selbst
 das letzte Stück Holzwerk

Zimmermeister Ullrich von Stornfels
 Freyensee

Gemeindefremde
 Storkelbauer, 3074 Juli 1826

Georg Johann Storkelbauer
 Zimmermeister

XV, 76, 78, 1; Urkunden

Abb. 7: Vertrag mit den Zimmermeistern Ullrich von Stornfels und Dähler von Freyensee über die Zimmerarbeiten beim Bau des Obergässer Backhauses (Archiv)

N^o 104.

Johannes Müller Kaufm. 5. Oct. Sept 1827

Ich, der Unterzeichnete, habe mit dem Bauherrn
 zu Joseph Müller von Laubach, wohnhaft
 zu Laubach, in der Gegend des alten 2^{ten} Regiments
 zu Laubach, ein Stück von 6000 Quadrat
 Fuß gekauft

Joseph Müller Kaufm. 5. Oct. Sept 1827
 von Laubach

Johann Müller
 Kaufm. 5. Oct. Sept 1827

Die Unterzeichneten, die Bauherrn
 zu Laubach, haben die Kaufsumme
 von 6000 Quadratfuß

Johann Müller
 Kaufm. 5. Oct. Sept 1827

Obige Summe ist durch
 Joseph Müller

Abb. 8: Vertrag mit dem Steindeckermeister (heute: Dachdecker) Johannes Müller von Laubach (Archiv)

Das dritte Gemeindebackhaus wurde 1831 vom Zimmermeister Dähler projektiert.²² „Einen Voranschlag gemacht über ein neu Backhaus der Gemeinde Gonterskirchen, welcher kostet nur, weil es gelegenheit[lich] geschah“. Es wurde 1832 vom Maurermeister Reuning aus Ruppertsburg fertig gestellt und dafür vierzig Gulden bezahlt, die er auch laut Gemeinderechnung quittierte (Abb. 10).²³

Dazu war zwar laut Rechnung auch ein Vertrag schriftlich zwischen Maurermeister Reuning und Gemeinde festgelegt worden, doch konnte er bislang im Gemeindearchiv nicht gefunden werden. Im gleichen Jahr 1832 noch wurden Fuhrlohne²⁴ und andere Kosten dafür bezahlt (Abb. 11). Das dritte Backhaus in die Brandkasse aufzunehmen, wurde ebenfalls getreulich vermerkt, aber auch quittiert, dass der Rechner dazu zwölf Kreuzer für Stempelgebühren verausgabte²⁵ (Abb. 12). Auch der Schullehrer Stein verdiente am dritten Backhaus durch seine Fuhre mit 16 Dachsparren aus der „Hohlbach“, wofür er aus der Gemeindekasse 40 Kreuzer erhielt.²⁶

Nach dem Jahr 1832 ist die Existenz der drei Gonterskirchener Gemeinde-Backhäuser also urkundlich gesichert. Auch in fast allen folgenden Jahresabrechnungen der Gemeinde sind Schornsteinfeger-Gebühren,²⁷ Reparaturkosten²⁸ und Brandversicherungsbeiträge²⁹ der „gemeinheitlichen Gebäude“ (Tab. 1) ein fester Ausgabeposten. Im Jahr 1832 wurde aufgrund der Hessen-Darmstädtischen Feuer-Ordnung³⁰ (Abb. 13) eine Feuervisitation bei allen Häusern im Dorf veranlasst.³¹ Für die Gemeinde-Backhäuser wurde befohlen „da sind Schornsteine über den Mundlöchern der Backofen anzulegen“.

22 ASLG XV,7b,81,1 Urkunden 1831, Nr. 122/4.

23 19 ASLG XV,7b,26,2: Gemeinderechnung 1832, S. 56, Artikel 47,Anbau und Reparationskosten vom Rathaus und übrigen Gebäuden Nr. 156 „Dem Maurermeister Reuning für Fertigung des 3n Backhauses 40 fl“.

24 ASLG XV, 7b, 82,1: Urkunden 1832: No. 182: Aufschlagen des Backhauses; No. 181: d Fuhrlohne; No 179: „Speichenägel“; No 178, 177: Brech (Korn) aehern; No 175: 4 Ruthen Bruchsteine; No 156: „für das 3te Bakhaus mit Steine gefertigt pp laut Accord vom 4te Febr. 1832 40 fl. Unterschrift: Bürgermeister Lind und Johannes Reuning.

25 ASLG XV, 7b, 82,1: Urkunden 1832: Nr. 195.

26 ASLG XV, 7b, 26,2: Gemeinderechnung 1832, Nr. 187.

27 ASLG XV, 7b,27,1: Gemeinderechnung 1841.

28 ASLG: XV, 7b, 28,2: Gemeinderechnung 1847

29 ASLG: XV, 7b, 32,1: Gemeinderechnung 1861.

30 ASLG, XXVII, 2a,1,14: Hochfürstlich Hessen-Darmstädtische Feuerordnung. 1767, Giessen 1826 (Dem Original von 1767 gleichlautend).

31 ASLG: XXVII, 1,1,4,1832: Protokoll der Feuervisitation.

Von Gottes Gnaden, Wir LUDWIG, Landgraf zu Hessen, Fürst zu Hersfeld, Graf zu Katzenlbogen, Diez, Fiegenbain, Nidda, Schaumburg, Henburg und Bldingen etc. Dero Königl. Kaiserl. auch zu Hungarn und Böheim Königl. Apostol. Majestät, bestellter General: Feld: Marschall und Obrister über ein Regiment Dragoner etc. etc. Fügen hiermit zu wissen:

Demnach aus dierer vornehmsten Stücke der Landesväterlichen Vorforge vor sämtliche getreue liebe Unterthanen billig mit ist, dahin den Bedacht zu nehmen, daß auch der, durch Gottes unerforschliches Verhängnis, vom unvorsichtigen Feuer entstehende Schaden abgewendet werde: und in solcher Rücksicht, sowohl von unsern in Gott ruhenden Vor: Eltern, als auch Uns selbst, verschiedentlich dienliche Verordnungen erlassen worden: Wir aber oft unglücklich wahrzunehmen, daß selbige theils gänzlich außer Augen gesetzt; theils nicht in allen Stücken gebühlich befolget worden; Als sind Wir andurch veranlaßet worden, die vorher emanirte, dahin abweckende Verfügungen nochmalen auf das genaueste revidiren und darnach nachfolgende: Vorschrift aufsetzen zu lassen, wernach nicht allein alle besorgliche Feuersbrünste so viel möglich verpüet; sondern auch die entstehende, mit möglichster Geschwindigkeit und Ordnung gehäupfet und gelöscht werden mögen.

So viel folgenden nach

I) Die möglichste Verhütung aller besorglichen Feuersbrünste betrifft; So sollen

§. 1.

Unsere nachgesetzte Regierungen, Pollicey: Deputationen, Beamte, Stadts: Rath und Vord: Rrägen; auch Schultheissen, dahin fleißige Obacht und Vor: forge tragen, daß bey Erbauung neuer Häuser; in denen Städten weder diese, noch auch die Scherren; mit Stroß; oder Schindel: Dächern bedeckt, auf denen Dächern aber dergleichen Dächer: mit solchen Unterthanen, welche nach genugsamer Erkundigung nicht hinlängliches Vermögen besitzen, um sich die benötigte Ziegeln: oder Ggler: Steine anzuschaffen, aufzuführen gestattet werden solle (als welchenfalls selbige bey Unsern nachgesetzten Regierungen erst besondere Dispensation: anzufragen; ausdrücklich anzuweisen sind) weniger nicht in denen Wohnhäusern die Camine, Schornstein: Rufen und sämtliche Feuerstätten also angelegt und eingerichtet werden; daß solche nicht allein von denen Orten, wo selbst feuerfahrende Sachen, als Heu, Stroß, Spang, Hauf, Flachs und dergleichen aufzubehalten werden, hinlänglich entfernt, sondern auch an und vor sich selbst gehörig mit Laimen und Steinen verwahrt, inwendig die Schorn: steine anderthalb Schuh weit gemacht, und wenigstens bis auf drey Schuh über die Förste des Dachs hinausgeführt, überhaupt aber kein gefährliches Camin, Ruffen, Schornstein, Casseral, Heerd, Distill: Ofen und dergleichen möge gesetzt, imgleichen in die Feuermauer keine Lustlöcher gemacht oder künftig ge: litten werden.

Stroß; und Schindel: Dächer in den Städten gänzlich verboten.

Camine und Schornsteine.

§. 2.

Besonders sollen die Camine dierer Schmide, Schlosser, Bäcker, und übrigen Feuer: Handwerker nicht anders geduldet werden, als wann solche von liegenden, oder besonders, in gemugsamer Diste verfertigten Back: oder Laimen: Steinen aufgeführt, und deren respective Heerd oder Ruffen hinlänglich mit Brand: oder Feuers: Mauern versehen sind, bey ohnvermeidlicher Strafe und nach Befinden Verlust des Feuer: Rechts.

Warnung vor Schmide und andere Feuer: Handwerker,

§. 3.

Hauptfächlich haben die Maurer bey Verfertigung neuer Häuser und Anlegung neuer Feuerwerke in alten erbauten Häusern sich hiernach zu achten, gestatten sie hierauf bey ihrer Aufnahme in die Junft specialiter verpflichtet wer: den; und wann sie solches nicht beobachten, sondern etwa vor sich oder auf An: sinnen des Bau: Herrn, solche Arbeit in der jetzt beschriebenen Masse nicht ver: fertigen, sie darüber jedesmalen ohne einige Euredie bestraft; und die Arbeit auf ihre eigene Kosten in bessern Stand zu stellen angehalten werden sollen.

imgleichen vor die Maurer.

B

Abb. 13: Hessen-Darmstädtische (Großherzogl.-Hess.) Feuerordnung von 1767 (Archiv)

No 156.

An den Maurer-Meister Johannes Reuning
 zu Obergässen für den Bau des Obergässer Backhauses
 und der Gemeinderäte beauftragt worden.

Angabe der Arbeiten p. 1832.		fl.	kr.
für Apparaturen am Pfeifenfuß laut Accord vom 21. Mai 1832 - - - - -		art 46	12 30
für das 3/4 Lohfah mit Stein gefertigt pp laut Accord vom 2. febr. 1832 - 117			40
fodern für vier Plätze Stein zu Leipzig zur Angebotung von Krieffsch. mair		art 44	2 55
besagte mair aufgemessel			4 50
			<hr/>
Wortlich fünfzig Gulden zusein fünf Koniggr für Ausgabe auf die Gemeinderäte in Gauten d. h. vom 3. ten Deber 1832.			50 15
Das Leipziger Magistrat Johann Aming			

Abb. 10: Auszahlungsanweisung für Maurermeister Johannes Reuning für den Bau des Obergässer Backhauses im Jahr 1832 (Archiv)

Die nachstehende Auflistung können für besagte
Ziegel an Ziegel und Backsteine zu dem Gemein-
debesorger in Zünzler betref. und der Gemeindevorsteher
1830-1832 beauftragt werden.

- 1) Die Johann Gottwaldt von 2000 Stk 1/2 fl. zu 2.
Ziegel zu 1 fl. 28 kr. und Tausend Stk 2 fl. ~~18~~ ²⁸
 - 2) Die Johann Lind von und Pöschl von 500 Stk
Backsteine - - - - - zu 1000 fl. 18 kr. - - - - - 1 29 "
 - 3) Die Josef Jannig Gröb, von 3448 Stk Ziegel
zu Tausend zu 1 fl. 20 kr. - - - - - 4 35. 2
 - 4) Die demselben von 1150 Stk Backsteine
zu 2 fl. 18 kr. und Tausend - - - - - " 2 38. 2
- Summa. 11 15.

Demnach ist dem Josef Jannig Gröb von mir aus
aus Ziegelsteinen zum neuen Backhaus auf
die Gemeindevorsteher Ziegelsteinen zu zahlen " 1 fl. "

Total. Summa. 12 15.

Müchli, zwölf Gulden und ~~...~~ demselben
Gemeindevorsteher, 13^{ten} September 1832.

Der Bürgermeister
Joseph Jannig Gröb Lied
Johann Gottwaldt
Johann Lind 1^{ten}

Abb. 11: Auszahlungsanweisung für Zubringerarbeiten am Obergässer Backhaus (Archiv)

No 195

Zufan stimpf Künzgen al zeßt das
Gammels Dufman Gurep zu Gumbel Künzgen,
was altes alte dem Gebirgs Luchstuch in
dem Luchstuch mit zu waschen, was über
wie zu Künzgen Eintheilung.

195 St 9

Ulrich Lünig Gumbel
Künzgen 3 Dufman

Zur Beglaubigung der Lünig Lünig
Lünig

Procurator des Hofes zwölf Karatzen
zu obigen Geschäft für Mangel bezahlt
mit für den Hof bezahlt.

Gumbel Lünig d. 22^{te} Feb. 1832

der Lünig Lünig
Lünig

195 St 9

Abb. 12 Brandversicherung des Obergässer Backhauses (Archiv)

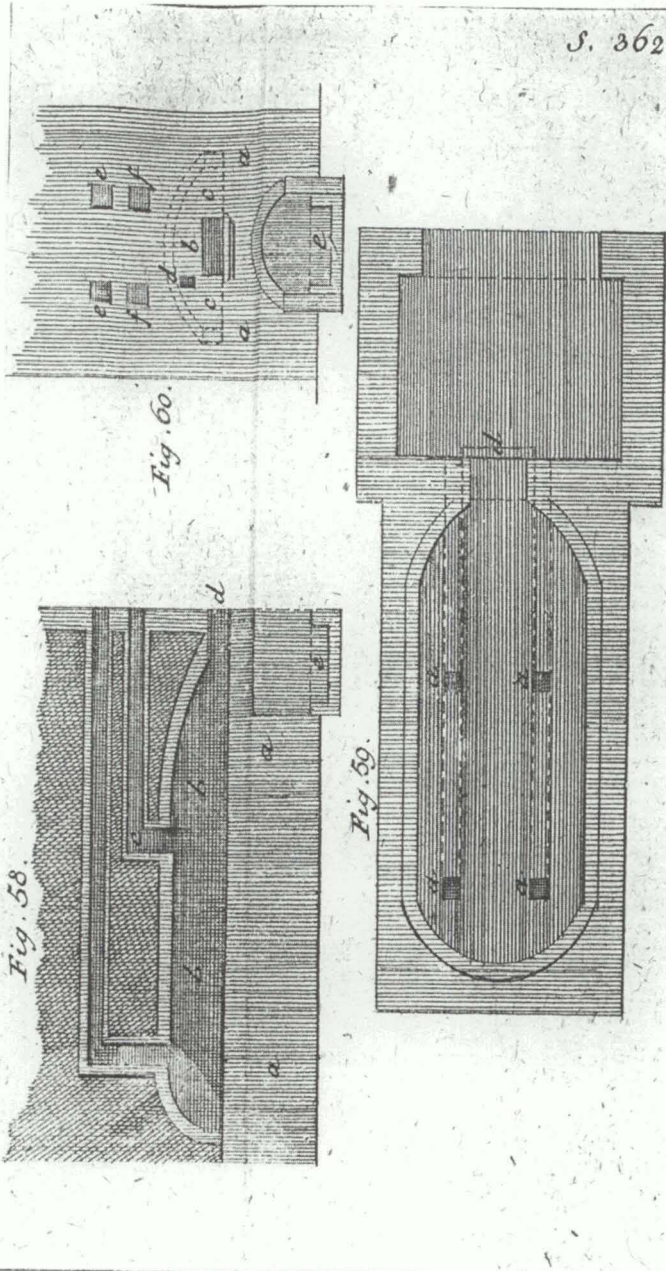


Abb. 9: Backofenbau im 18. Jh. nach Krünitz 1775: Längsschnitt, Grundriß und Frontseite jeweils mit Mundlöchern

Nach Reparaturen mussten die Backöfen in den Backhäusern mit Buchenprügel und/oder -reisig ausgeglüht werden,³² wozu Gonterskirchener das Holz schlugen und Handwerker bezahlt werden mussten. Solche Ausgabeposten entstanden vermehrt nach dem Jahr 1832.

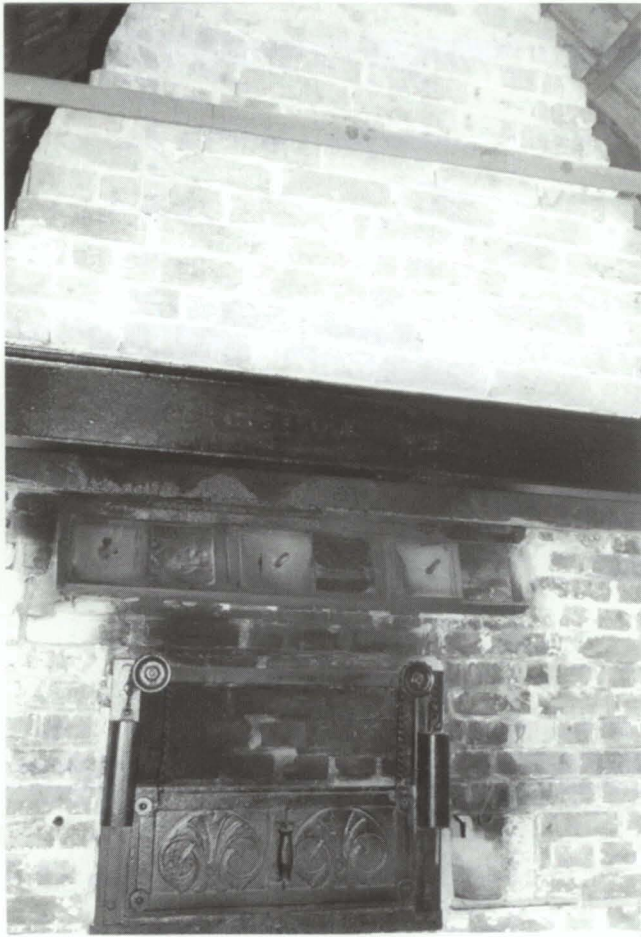


Abb. 14: Schornstein, Mundlöcher und Ofentüre im Übergässer Backhaus (II) heute (Melchior)

Weshalb aber 1850 bis 1879 jeweils die Schornsteine nur zweier Backhäuser „urkundlich“ gefegt wurden,³³ konnte nicht geklärt werden.

32 ASLG: XV, 7b, 30, 4, 1857, S. 75; ASLG XV, 7b,32,4, 1864, S. 75.

33 ASLG: XXVII, 1,1,6: Verzeichnis der Feuerstätten 1847-1923.

Im Jahr 1841 im November wurde das „Gemeindliche Inventar“ aufgenommen. Darunter befanden sich auch die Gemeindehäuser mit Wertangaben und ihrem jährlichen Ertrag³⁴ (Tab. 1). Danach machen die winzigen Backhäuser in ihrem Kapitalwert nur einen Bruchteil von Schul- und Hirtenhaus aus; das „Neue Schulhaus“ („Kleine Schule“, heute Anwesen Mayer in der Marburger Straße) war damals (1840) gerade gebaut worden.³⁵ Danach ist auch klar, dass Backhäuser wie Spritzen- und Leiterhaus keinen Ertrag brachten, also kostenlos gebacken werden durfte, die Kosten für ihre Unterhaltung fielen der Gemeinde zur Last.

Gebäude	Kapitalwert-Versicherung 1861	Brandversicherung Beitrag 1861-1841	Straße in den 1930er Jahren	Heutige Straße u. Haus Nr.
Neues Schulhaus	3600 fl	4 fl 30kr	Obergasse	Marburger Str. 5
Altes Schulhaus	830 fl	2 ¼ kr	An der Kirche	An der Kirche 3
Hirtenhaus	300 fl	22 ½ kr	In den Höfen	In den Höfen 11
Spritzenhaus	150 fl	11 ¼ kr	Sechshäusergasse	Nicht mehr vorhanden. Mittelgasse 1 (?)
Leiterhaus d. Feuerwehr	200 fl	15 kr	Sechshäusergasse	Nicht mehr vorhanden. Mittelgasse 6
Backhaus I, 1832	100fl	7 1/25 kr	Obergasse	Hauptstr. 4
Backhaus II, 1827	100fl	7 1/25 kr	Übergasse	Mittelgasse 1
Backhaus III, 1827	80 fl	6 kr	Untergasse	Bachstr. 12

Tab. 1: „Gemeinheitliche“ Gebäude von Gonterskirchen (s. Fußnote 34). Der Kapitalwert der Backhäuser betrug 1841 das gleiche wie 1861;

34 ASLG: XV, 5g,23,1: Gemeindliches Inventar.

35 G. H. Melchior: Aus der über 300jährigen Schulgeschichte von Gonterskirchen, Heimatzeitung (HZ) Grünberg 139 (1991), Nr. 108; W. Demmer u. G. H. Melchior: Aus der Schulgeschichte von Gonterskirchen. Laubacher Hefte, Heft 8 (1989), S. 56-59.

die Brandversicherungsbeiträge hatten sich seitdem um etwa 1/3 erhöht. Für die Backhäuser sind die Baujahre angegeben.

Standorte der Backhäuser:

Die Zuordnung der Backhäuser (Tab. 1, I-III) zum jeweiligen Standort mit allen bekannten Daten konnte zuerst allein für das als drittes gebaute Backhaus vorgenommen werden, weil es „ganz“ aus Stein gebaut worden war. Es muss das Obergässer-Backhaus gewesen sein. Weshalb? Nur ein einziges Backhaus im Dorf ist auf einer hohen Bruchsteinmauer in den Abhang im ehemaligen Pfarrgarten hineingebaut. Nur die Eingangs-, die Frontseite, ist Fachwerk. Außerdem konnte hier kein Vertrag über den Ankauf von Land für's Backhaus gefunden werden. Der Pfarrgarten war ja „gemeinheitlich“, Gemeindeigentum. Die beiden anderen Häuschen zeichnen sich heute noch durch ihre einfachen Fache in Eichengebälk an allen vier Wänden aus (s. unten). Es müssen also die vor 1832 gebauten sein, zumal sie auch in den Urkunden zu den Gemeinderechnungen zwar viel Backsteine für die Öfen, Lehm usw., doch kaum Bruchsteine für die Mauererarbeiten der Fundamente und Mauern benötigten.

Durch die Reparaturbelege von 1847 wissen wir, dass ein Backhaus am Pfarrgarten (Obergässer-Backhaus, I) und eins in der Untergasse stand (III). Der Beleg von 1850 erwähnt große Reparaturen am Ober- (I) und Übergässer-Backhaus (II).³⁶ Unsere Backhäuser wurden damit erstmals mit den Straßennamen bezeichnet. Offiziell gab's zur Zeit ihrer Erbauung 1827/32 die Übergasse jedoch noch nicht³⁷ (Abb. 5). Doch standen sie auch im 19. Jh. schon an der Stelle, wo sie heute noch stehen. Zu vermuten ist auch, dass es sich beim Backhaus III mit dem niedrigsten Kapitalwert und Brandversicherungsbeitrag um das kleinste, nämlich das in der Untergasse handelt, weil anzunehmen ist, dass auch damals die Größe des Objektes (und sein Zustand) die Grundlage für die Brandversicherungsbeiträge darstellten (Tab. 1).

Folgen der Feuervisitation

Die Folgen der o.a. Feuervisitation von 1832³⁸ (Abb. 11) geben uns Hinweise auf das Leben im Dorf damals: Der hessische Landrat des

36 ASLG: XV, 7b, 28,5: Gemeinderechnung 1850.

37 ASLG XXI, 9b, 21,1: Parzellenkarten bearbeitet von Geometer Knewitz 1850-1852, Flur I. Offiziell hatten wir nur drei Straßen im Dorf: Die Obergasse vom „Alten Schmelzweg“ bis zur Straße nach Einartshausen, die Unter- und die Hintergasse. Diese beiden gingen von der Obergasse an der heutigen Kreuzung nach Ruppertsburg aus. Die Hintergasse ist heute „Friedberger“ und die Untergasse „Bachstraße“ mit „In den Höfen“ und „Gartenstraße“.

38 ASLG: XXVII, 1,1,4: Feuervisitationsprotokoll 1832.

Bezirks Hungen beschwerte sich beim Bürgermeister 1834, dass zwanzig Hauseigentümer den festgestellten Beanstandungen der Feuervisitatoren nicht nachgekommen waren, doch Gemeinde- und Backhäuser wurden dabei nicht beanstandet. Sie scheinen in Ordnung gewesen zu sein. Wichtig erscheinen jedoch die Hinweise darauf, wie das Backen vor dem Bau der Gemeinde-Backhäuser verlief: Es wurde im eigenen Haus in eigenen Backöfen, auch im Schul- und Pfarrhaus gebacken. Wegen der Feuersgefahr mussten auch die bislang in den Privathäusern noch genutzten Backöfen bis 1837 entfernt werden. Das galt auch für das „Alte Schulhaus“, dessen Backofen auf Gemeindegeldern 1814 noch repariert worden war.³⁹ Gewiss hatte nicht jedes Haus einen eigenen Backofen, so dass Nachbarschaftshilfe sicher sehr gefragt war. Außerdem musste aufgrund der Visitationen das letzte strohgedeckte Haus im Dorf von Johann Adam Lind binnen dreier Jahre nach einer neuerlichen Mahnung von behördlicher Seite bis 1843 mit Ziegeln eingedeckt werden und Konrad Kröll hatte die Stroheindeckung auf seinem Schweinestall zu entfernen. Auch Johann Adam Fischer, Johann Georg Gilbert und Schullehrer Stein mussten ihre Backöfen ohne Verzug abreißen und Konrad Schwalbachs Wwe. das verfallene Strohdach beseitigen.⁴⁰

Reparaturen an den Backhäusern ohne Ende:

Wer nun glauben sollte, dass die neuerbauten Backhäuser in den nachfolgenden Jahren Kosten kaum mehr verursachten, sieht sich enttäuscht. Abgesehen vom geringen Kaminfeger-Lohn tauchen schon 1833 wieder die ersten Rechnungen auf, weil die Gemeinde-Backöfen „geschlossen“ werden mussten.⁴¹ Dazu wurden Heu und Leimen (Lehm) benötigt, die angefahren werden mussten.⁴² Im Jahr 1837 musste der Backofenherd im Übergässer-Backhaus ausgebessert werden⁴³ und auch 1840 war eine größere Summe für die drei Backhäuser erforderlich, um sie betriebsfertig zu halten.⁴⁴ Wie arbeits- und kostenintensiv die Reparaturen damals schon waren, soll die Rechnung aus dem Jahr 1850 zeigen.⁴⁵ Sie gibt gleichzeitig einen Einblick in die Technik des Backofenbaues. Der Kostenüberschlag, den Maurermeister

39 ASLG: XV,7b, 74,1: Urkunden zur Gemeinderechnung 1814, Nr. 122.

40 ASLG XXVII, 1,1,4 u. 5: Feuervisitationen 1832, 1834, 1837-1859.

41 Wahrscheinlich handelt es sich dabei um einen neuen Überzug der Backofendecke.

42 ASLG XV, 7b,83,1: Urkunden 1833, Nr. 228, 229.

43 ASLG XV, 7b,84,1: Urkunden 1837, Nr. 217.

44 ASLG XV, 7b,86,1: Urkunden 1840, Nr. 335-341, s. auch 90,1 Urkunden 1845 Nr. 265.

45 ASLG XV, 7b,95,1: Urkunden 1850, Nr. 224-232.

Högy von Ruppertsburg am 10. Juli 1849 erstellte, ergab für das Obergässer-Backhaus und Teile der beiden anderen die folgenden Kosten:

Nr.	Pos.	Bezeichnung	Wert
1	a	Arbeitslohn	5 fl 15 kr
	b	100 Stück Backsteine	11 fl 20 kr
	c	Fuhrlohn für den Transport eine Stunde Weges	2 fl 40 kr
	d	Lieferung von 4 Karren Lehm	12 kr
	e	Lieferung von 3 Gebund Roggen-Stroh oder 1 Gebund oder 10 Pfund Grummet zum Schließen des Ofens	28 kr
	f	Ausglühen des Ofens, wozu die Gonterskircher das Holz stellen	20 kr
	g	Zwei Maueraufsätze (auf die der Backofen aufgesetzt ist) beiderseits von 8 Fuß lang 4 Breite und 3 Höhe à 1 fl 30 kr	3 fl -- kr
	h	Fuhr- und Brecherlohn der Steine dazu	2 fl 10 kr
	i	Lieferung von 2 Karren Lehm	24 kr
	k	Lieferung von 2 Säcke Brechahnen à 10 kr	20 kr
2		Im Übergässer-Backhaus waren ebenfalls Mauerrand-Stützen zu fertigen	5 fl 54 kr
3		Im Untergässer-Backhaus waren die Mauerrandstützen zu reparieren, dafür waren 2 Karren [Bruch-] Steine nötig	1 fl 40 kr
4		Unvorhergesehenes	2 fl -- kr

Gesamt-Summe: 35 fl 43 kr

Tab. 2: Kostenvoranschlag für eine Backhausreparatur im Jahr 1850

Dazu war im Obergässer Backhaus der [Backofen-] Hut, soweit er schadhaft war, abzunehmen, mit neuen Backsteinen zu wölben, ein neuer Herd hineinzulegen [Bodenfläche] und die Gewölbe mit einem guten Stroh-Lehm-Hut zu überziehen, erforderliche Rauchzüge zu fertigen, und andere kleine Ausbesserungen vorzunehmen und der Rauchfang zu überziehen.

Aufgrund der geringsten Kosten erhielt auch Meister Johann Heinrich Högy III von Ruppertsburg den Zuschlag des Wenigstfordernden und er schloss am 10. Juli 1849 den Akkord, dass er die am Backofen aufgeführten Arbeiten binnen drei Tagen durchführen und dabei für 5 fl meisterhafte Arbeit leisten werde, nachdem die Gemeinde das Baumaterial geliefert hatte. Der Vertrag wurde vom gewählten Gemeinderat, sechs Gonterskirchenern, genehmigt und vom Bürgermeister beglaubigt. Auch für die anderen Backhäuser bekam Högy den Zuschlag.

Ganz gewiss war die Gemeinde sehr unter Druck, wenn die Backöfen nicht mehr funktionierten, denn schon in den folgenden Tagen wurden Kauf und Anfuhr der Backsteine von der Gräflichen Ziegelei in Laubach „verakkordiert“, die Anfuhr des Lehms, von Steinen aus den Gemeinde-Steinbrüchen „Über der Kirche“ und dem „Finkesloch“ und all der anderen notwendigen Materialien. Wie sehr die Gemeinde unter Druck stand, geht daraus hervor, dass die Verträge für die Lieferung des notwendigen Materials z. T. auf eine Zeit von „binnen 24 Stunden“ lauteten. Schon wenige Tage später konnten die Arbeiten beendet und die Löhne an die „Accordanten“ ausbezahlt werden und die Gonterskircher Hausfrauen backten wieder ihr eigenes Brot.

Große Mühe verursachte die Suche nach Daten über die Backhäuser in der Folgezeit, weil die Ablage der Urkunden in den Gemeindeakten unter nicht eindeutigen Oberbegriffen erfolgte und meist der breite Bezug „Gemeindehäuser“ gewählt und der Begriff „Backhäuser“ nicht mehr oder ganz selten verwandt wurde; eine Durchsicht der Gemeinerechnungen erfolgte deshalb nur bis etwa 1870. Reparaturen an den Backhäusern erfolgten allerdings immer wieder bis in unsere Zeit.

Diese ständigen Ausgaben führten in den 1960er bis 1980er Jahren schließlich dazu, dass man für die Backhäuser andere Nutzungen suchte, zumal sich im Dorf nur wenige Hausfrauen der Mühe des Brotbackens unterzogen. Das ging so weit, dass im Obergässer-Backhaus in den 1960er und 1970er Jahren nicht mehr gebacken wurde und es sich selbst überlassen und dem Verfall preisgegeben wurde. Die Stadt gab das Backhaus schließlich in private Hände. Zwei Gonterskirchnerinnen, Christel Gottwals und Anita Rühl mit Gefühl für Tradition, Brauchtum und dem Nutzen dörflichen Gemeinschafts-Sinns und -Erfahrung ist es zu verdanken, dass es wieder instand gesetzt und Else Wild, dass der Backbetrieb dort wieder aufgenommen werden konnte.⁴⁶ Ein ähnliches Schicksal musste auch das Übergässer Backhaus erfahren: Es ist allerdings noch im städtischen Besitz; in Ordnung gehalten wird es von den Gonterskirchener Landfrauen, die es auch kürzlich (Dezember 2001) wieder mithilfe ihrer „Landmänner“ instand setzten. Das schlimmste Schicksal erfuhr das kleinste, das Untergässer-Backhaus (Tab. 1, Nr. III): Es wurde von der Stadt einer Jugendgruppe überantwortet, die wohl den Backofen ausbaute und es schließlich den Umweltbedingungen überließ. Zuletzt diente es als Abstellraum für die Geräte der kürzlich etwa 15 Jahre dauernden, jetzt aber abgeschlossenen Flurbereinigung. Im Jahr 2001 wurde sein Abriß vorgesehen.

46 Christel Gottwals: Die Gonterskircher Backhäuser, in: Laubacher Hefte, Heft 8: 750 Jahre Gonterskirchen 1239-1989. S. 45-47. Hrsg.: Heimatkundlicher Arbeitskreis Laubach.

Die drei Gonterskircher Backhäuser heute

Die drei Backhäuser waren, als sie Ende der zwanziger und zu Beginn der dreißiger Jahre im 19. Jh. unter großen Anstrengungen der Gemeinde gebaut wurden, für das Dorf eine Notwendigkeit, wegen der nun strikt durchgeführten Brandverhütungs-Gesetze im Großherzogtum und der bewegten Geländebeziehungen im Dorf. Ihr Bau aus besagten Gründen macht sie zu einer kulturellen Einheit, die es zu erhalten gilt, auch das kleinste Backhaus an der Horloff in der Bachstraße. Sie werden anschließend einzeln besprochen und mit den Namen bezeichnet, die sie nach den Gemeindeakten bald nach ihrer Errichtung erhalten haben, nämlich „Untergässer“ (III), „Übergässer“ (II) und „Obergässer“ (I) Backhaus. Im Jahr 1850 und bis 1878/79 sind jedoch nur die Schornsteine zweier Backhäuser gefegt worden. Erst 1885/1886 wurden wieder die Schornsteine aller drei Backhäuser gereinigt. Ob und weshalb eins in dieser Zeit außer Betrieb war, konnte nicht in Erfahrung gebracht werden.

Das Untergässer Backhaus (III)

Es ist dasjenige, das über Monate im Jahr 2001 ständig in Zeitungen Schlagzeilen machte und im Dorf Fronten entstehen ließ, weil es abgerissen werden sollte, zumal sein Backofen entfernt worden war. Es liegt auch heute noch im Dorfkern an der Horloff, „der Gonterskirchener Bach“, am Ende der vormaligen Untergasse, heute Bachstraße, die schon damals am „Stääg“, an einem Steg über die Horloff, 1934 an der „Hitler-“, 1945 der „Schmär-“ und heute der „Horloffbrücke“ endete und war deshalb von überall her leicht zu erreichen. Es handelt sich um eins der 1827/28 gebauten, also eins der beiden älteren Backhäuser. Als erstmals 1832 in Gemeinde-Akten „die drei Backhäuser“ genannt wurden,⁴⁷ existierte es schon genauso fünf Jahre wie das Übergässer Backhaus.

Das Verzeichnis der Feuerstätten im Dorf führt für die Arbeit des Schornsteinfegers die Schornsteine im Dorf, auch der Gemeinde-Backhäuser, auf.⁴⁸ Sie wurden darin aufgelistet. Das mit der niedrigsten Ordnungsnummer im Register (in Tab. 1 mit III bezeichnet) erscheint bei allen aufeinander folgenden Kehrterminen bis 1850 fortlaufend zusammen mit Familiennamen, die im Unterdorf ansässig waren. Es steht heute in dem weit größeren Grundstück der Familie Lind auf einer etwa 70 Quadratmeter großen Fläche zwischen Horloff, Bach-Straße und o.a. Grundstück. Es sieht so aus, als ob es aus dem umgebenden

47 ASLG: XXVII, 1,1,4 u. 5: Feuervisitationen 1832.

48 ASLG: XXVII, 1,1,6: Verzeichnis der Feuerstätten 1847-1923.

großen Grundstück herausgeschnitten worden wäre, nachdem das Land im Dorf bereits verteilt war. Das ist auch so, denn die Gemeinde kaufte die Grundstücke der beiden ältesten Backhäuser (Abb. 2, 3) von Gonterskircher Ackersleuten (Abb. 2, 3, 4), nachdem sich der Bedarf nach einem Platz für die Backhäuser nach den Feuer-Verhütungs-Vorschriften ergeben hatte.⁴⁹

Dafür spricht auch, dass sich der steinerne Scheune-, Stall- und Werkstattbau des bäuerlichen Nachbarn in nur anderthalbem Meter Abstand östlich davon anschließt und das Backhaus um etwa die dreifache Höhe überragt. Der Anschlag der Stalltüre rechtsseitig zeigt auch, dass die Familie Lind an der Horloffseite zum Backhaus hin wahrscheinlich keinen Durchgang hatte, sondern nur durch die eigene Hofstatt, obwohl das weit bequemer gewesen wäre.

Architekturhistorische Beurteilung und Beschreibung der vorgesehenen Sanierungsmaßnahme zum Untergässer-Backhaus (III)

Wie bereits weiter oben dargestellt und nach Unterlagen im Stadtarchiv von Laubach, wurde das Fachwerk-Backhaus im Jahre 1827 erbaut. Merkmale am Fachwerk weisen in diese Zeit. Die Balken sind nach vorhandenen Spuren teilweise von Hand gesägt (Eck- und Bundständer), teilweise mit dem Breitbeil bearbeitet (nördlicher Bundständer).

Das Gebäude ist, obwohl ein Nebengebäude, ein hervorragendes Beispiel und Zeugnis der früheren dörflichen Wirtschafts- und Lebensweise und auch von ortsgeschichtlicher Bedeutung.

Das kleine Gebäude, L 7,10 m x B 3,95 m x H 4,90 m, ist stark sanierungsbedürftig, der ehemalige Backofen ist schon längere Zeit ausgebaut, die einzigen Merkmale im Inneren, die an die Funktion als Backhaus erinnern, sind Holzbalkchen an der Nordseite, die einstmals je zwei grob geschnittene Holzaufgaben trugen, um die Backbretter aufzunehmen und die Schwärzung der alten Dachbalken und Wände am Ostfirst.

Die Stadt Laubach hatte vorerst das denkmalgeschützte Gebäude aufgegeben und den Abriss beantragt, eine Bürgerinitiative (IG Backhaus) im Ort will das Gebäude in Zukunft von der Stadt längerfristig pachten und für Zusammenkünfte, Ausstellungen und Schulungsveranstaltungen der Ortsvereine nutzen, beispielsweise könnten dort Backkurse stattfinden, was der Bedeutung des Gebäudes in vollem Umfang entsprechen würde. Die Bürgerinitiative will einen eingetragenen

49 S. Fußnote 29.

Trägerverein gründen, um das Backhaus zu sanieren und in Zukunft zu unterhalten.

Baubeschreibung, jetzige Zustandsbeschreibung, notwendige Sanierungsmaßnahmen und zukünftige Nutzung.⁵⁰

Der hier wiedergegebene Text und die Skizzen stammen teilweise aus der Beschreibung an die Denkmalschutzbehörde.

Das Gebäude ist in typisch oberhessisch-fränkischem Ständer-Fachwerk, Anfang 19. Jh. errichtet, einige Hölzer sind offenbar älter und zweitverwendet.

Umfassungswände: Das gesamte Balkenmaterial ist in Eiche, von Hand bearbeitet, und für ein kleines Gebäude sind die Balken recht großzügig dimensioniert (Eck- und Bundständer 24 x 24 cm, Riegel Streben teilweise 18 x 18 cm). Die Saumschwellen liegen ohne Sperrisolierung auf dem Bruchsteinsockel und sind heute durchgehend verfault (Hausschwamm), sie sind komplett zu erneuern, die Eck- u. Bundständer sind erstaunlich gut erhalten, obwohl durchgehend bis zum Bruchsteinsockel (Ständerfachwerk). Auf der Südseite wölbt die Wand in Höhe des Bundständers aus, möglicherweise durch Schubkräfte des ehemaligen Backofens, jedoch o. B. Einige Stiele sind im unteren Bereich geschädigt, können aber durch ein Anschuen neuer Balken gerettet werden, die Riegel und Streben sind bis auf den Sturzriegel der Tür in Ordnung, Versuche, mit einem Zuwachsbohrer Bohrspäne zu entnehmen, bereiteten Probleme an dem trocken-harten Eichenholz.

Die Gefache, teils ausgebrochen, sind nur noch zum Teil aus der Bauzeit, als Stroh-Lehm-Fache mit Stakung und Flechtwerk, vorhanden, etwa 30%, die restlichen Gefache sind entweder mit frühen, flachen Ziegelsteinen oder Bimsschwemmsteinen ausgemauert, der Putz innen und außen, soweit erhalten, ist überwiegend mineralisch, nur innen hat sich hinter dem ehemaligen Backofen Lehmputz mit typischer Ritzung, um Oberflächenrisse zu vermeiden, erhalten, dieser sollte unbedingt erhalten werden.

Sockel/Fundamente: Das Fachwerkgebäude steht auf einem nur wenig über dem Gelände hervorragenden Sockel aus Bruchsteinen, möglicherweise wurde das Gelände durch Straßenbaumaßnahmen erhöht, dieser Sockel wurde scheinbar von Anfang an recht sparsam gemörtelt, er ist rundum zu sanieren und außen abzuschrägen. Die Fun-

50 Bei der Baubeschreibung wurden die „termini technici“ nach Koepf/Binding gewählt, Bildwörterbuch der Architektur, Stuttgart, 3. Auflage 1997. Ebenso H. J. Kadatz, in: Seemanns Lexikon der Archit., Leipzig 2000.

damentierung erfolgte allem Anschein nach zeitgemäß mit gestickten Bruchsteinen, sie scheint auch ausreichend für die zukünftige Nutzung:

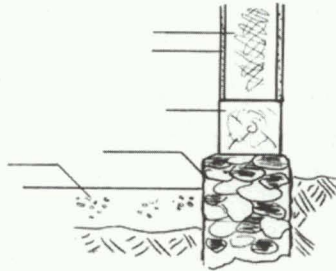


Abb. 15: Fußpunkt mit Saumschwelle (Probst)

Fußboden: Im Inneren sind nur noch Reste von einem gestampften Lehmfußboden zu erkennen, der dem Hochwasser der Horloff gut standgehalten hat, dieses mögliche Hochwasser ist bei der Neugestaltung des Bodens zu beachten, es soll bei der Sanierung ein geschütteter Boden aus Schotter mit Feinmineralschicht eingebracht werden, auf den Backstein-Pflaster oder Klinkerplatten ohne Zementbindung aufgelegt werden.

Das Dach: Ein einfaches Sparrendach als Satteldach ausgebildet, mit Fuß- First- und Mittelpfetten, offenbar zu einem späteren Zeitpunkt wurde das Dach verstärkt, mit einem stehendem Stuhl und Zangen, diese stören den, auch später offenen, Dachraum sehr, es ist aber eine Verstärkung unbedingt erforderlich, diese sollte durch konsequente Kehlbalken in Höhe der Mittel- bzw. Stuhlpfette erfolgen. Das durch den Gebrauch als Backhaus geschwärzte Holzwerk soll ansonsten als Zeugnis der ehemaligen Nutzung erhalten werden, nur einige Sparrenpaare und die komplette Lattung (?) sind ggf. zu erneuern.

Gedeckt ist das Dach in Doppeldeckung mit Biberschwänzen, teilweise in einem Sonderformat (<17 cm breit, anstelle von 18 x 38 cm), einige dieser Biberschwänze sind geschädigt, durch Tauwasser und Frost sind die Nasen ausgebrochen oder abgesplittert, auch die Oberfläche hat durch zwei etwa 50-jährige Birken auf der Nordseite stark gelitten, der größte Teil, ca. 60-70%, kann und soll aber erhalten werden (polychromes Dach), daher sind die Ziegel nach dem Abdecken zu reinigen und zu sortieren. Sollte eine Ergänzung notwendig sein, so ist diese reihenweise, im Bereich des Traufpunktes an der Nordseite vorzunehmen.

Biberschwanzdach Sonderformat

Aufschiebling

Offener Bereich zwischen
den Querbalken, Luftabzug

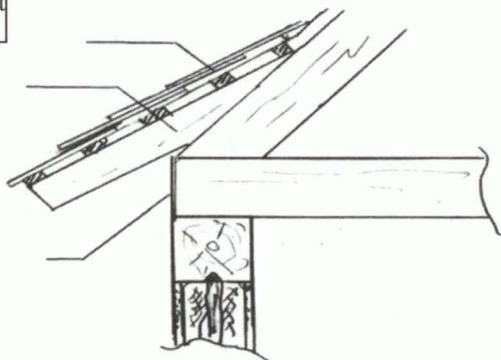


Abb. 16: Traufepunkt mit Rähm Bundbalken und Sparren (Probst)

Tür/Fenster: Die Eingangstür, eine einfache Brettertür aus jüngerer Zeit, ist zu erneuern, der Charakter der Brettertür mit Langbänder und Kastenschloss ist unbedingt zu wahren, als einzige Konzession an die neue Nutzung soll die Höhe von derzeit 1,61 m auf ca. 1,98 m erhöht werden, dies ist möglich, da der Sturzriegel ohnehin ausgetauscht werden muss und das obere Gefach nicht mehr im Originalzustand ist, denn offenbar wurde es zu einem späteren Zeitpunkt samt dem Türstock erneuert.

Fenster sind in dem ehemaligen Backhaus nicht vorhanden, aber eine typische Giebelfeldöffnung unter dem First. Der Charakter dieser Rauchabzugsöffnung wird gewahrt, sie wird mit einem Lattengitter vor einer Glasscheibe geschlossen. Zwischen dem Rähm und der Fußpfette am Traufepunkt sind ebenfalls Öffnungen als Rauchabzug vorhanden, da das Gebäude vorerst keine Heizung erhalten soll, bleiben diese zum Klimaausgleich erhalten, sie können gegen Ungeziefer mit einem verdeckten Drahtgitter verschlossen werden, wie dieses auch bei vergleichbaren Objekten der Fall war.

Regenwasserableitung: Eine Regenrinne hatte das Backhaus wohl nie, diese soll auch nachher nicht angebracht werden, zur Ableitung des Wassers wird um das Gebäude eine Drainageschicht angelegt (Spitzgraben mit Schotter und einheimischem Splitt), ob eine Anbindung an die bestehende Kanalisation vorgenommen werden kann, ist noch während den Bau- und Sanierungsarbeiten örtlich zu prüfen.

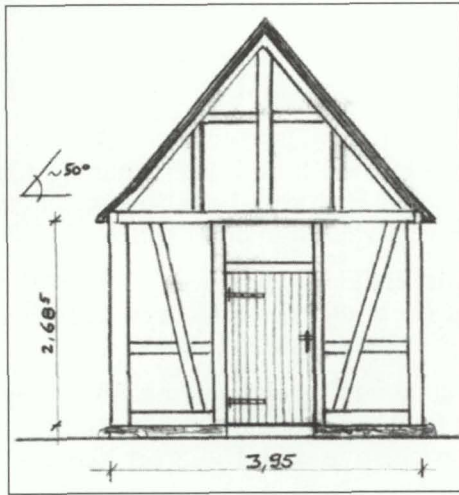


Abb. 17: Ansicht des Backhauses III in der Bachstraße, Westseite (Probst)

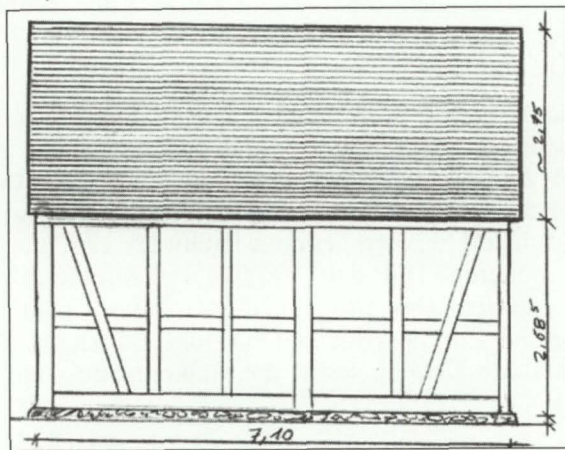


Abb. 18: Ansicht des Backhauses III in der Bachstraße, Südseite (Probst)

Das Übergässer Backhaus (II)

Es wurde zusammen mit dem Untergässer-Backhaus 1827 gebaut und steht am Eingang der früheren Sechshäusergasse, die von der Übergasse Richtung Westen nach der Horloff hin abzweigte und sich hinter der Horloffbrücke im Unterdorf mit dem Weg „Im Stiegen-

garten“ vereinigte. Heute heißt sie Mittelgasse, an der Ecke zur Hauptstraße steht das Backhaus.

Architekturhistorische Beurteilung und Beschreibung des Übergässer Backhauses (II)⁵¹

Wie bereits weiter oben dargestellt und nach Unterlagen im Stadtarchiv von Laubach, wurde das Fachwerk-Backhaus im Jahre 1827/28 erbaut. Merkmale am Fachwerk weisen in diese Zeit.

Umfassungswände: Die Balken sind nach vorhandenen Spuren teilweise von Hand gesägt (Eck- und Bundständer), teilweise mit dem Breitbeil bearbeitet (westliche Riegel und Eckständer).

Erfreulich ist, das Gebäude wird auch heute noch von den Dorfbewohnern (Landfrauen) als Backhaus genuin genutzt, damit scheint sein Bestand auch zukünftig gesichert zu sein. Die Stadt Laubach überlässt das Backhaus gegen eine geringe Pacht und der Auflage, es zu erhalten, an die Interessierten.

Das denkmalgeschützte Gebäude ist, obwohl immer ein Nebengebäude, ein hervorragendes Beispiel und Zeugnis der früheren und heutigen dörflichen Wirtschafts- und Lebensweise und auch von ortsgeschichtlicher Bedeutung.

An das Backhaus wurde in neuerer Zeit eine Viehwaage angebaut, diese zwei Bauteile aus unterschiedlichen Zeiten sind geradezu ein Paradebeispiel für die verschiedenen Auffassungen von dörflichen Nebengebäuden. Während der ältere, ursprüngliche Backhausteil in gutem und tektonisch hervorragendem Fachwerk errichtet wurde, sieht man an dem neueren Teil den Verfall der Zimmermannskunst im Fachwerkbau deutlich. Der alte Teil des Gebäudes stammt wohl eindeutig vom selben Zimmerermeister wie das Backhaus Nr. III in der Bachstraße, fast alle Details, selbst die Balkenmaße sind identisch (in Zoll).

Das Gebäude ist in typisch oberhessisch, fränkischem Ständer-Fachwerk, Anfang 19. Jh. errichtet, einige Hölzer sind möglicherweise älter und zweitverwendet.

Die Wände: Das gesamte Balkenmaterial ist in Eiche, von Hand bearbeitet, und für ein kleines Gebäude sind die Balken recht großzügig dimensioniert (Eck- und Bundständer 24 x 24 cm, Riegel Streben teilweise 18 x 18 cm). Die Saumschwellen liegen ohne Sperrisolierung auf dem Bruchsteinsockel und sind heute teilweise verfault, Giebelseite

51 Wie Fußnote 50.

(Hausschwamm). Die Eckständer sind erstaunlich gut erhalten, obwohl durchgehend bis zum Bruchsteinsockel (Ständerfachwerk). Einige Stiele sind im unteren Bereich etwas geschädigt, die Riegel und Streben sind völlig in Ordnung. Die Gefache, recht gut erhalten, sind allerdings nur noch zum Teil aus der Bauzeit, als Stroh-Lehm-Fache mit Stakung und Flechtwerk, vorhanden, die restlichen Gefache wurden offenbar erneuert, der Putz innen und außen, soweit erhalten, ist überwiegend mineralisch.

Sockel/Fundamente: Das Fachwerkgebäude steht auf einem nur wenig über dem Gelände hervorragendem Sockel aus Bruchsteinen, möglicherweise wurde das Gelände durch Straßenbaumaßnahmen erhöht, dieser Sockel wurde scheinbar von Anfang an recht sparsam gemörtelt. Die Fundamentierung erfolgte allem Anschein nach zeitgemäß mit gestickten Bruchsteinen, sie scheint auch ausreichend für die zukünftige Nutzung.

Fußboden: Der Boden besteht aus Basaltpflaster in besonders sorgfältiger Zubereitung, auch hier findet sich der bei Backhaus I beschriebene Steinwechsel im Fußboden, der das Einschleifen der Brote bzw. das Halten der Richtung erleichterte.

Das Dach: Ein Satteldach mit unten liegenden Bundbalken, die allerdings teilweise entfernt wurden, dadurch wölbt auch hier die Westwand oben aus, die vorhandenen Bundbalken sind zum Teil durch Kopfbänder verstärkt. Unterhalb der Firstpfette befinden sich sogenannte Hahnenbalken, die Sparren stammen wohl aus alter Zeit aus grob behauenen Rundhölzern, die noch die Wuchsform des Baumes aufweisen. Das alte Dachwerk ist durch den Gebrauch als Backhaus geschwärzt. Die Dachdeckung erfolgt durch Flachdachpfannen, das Dach hat eine Neigung von ungefähr 50 Grad.

Türen und Fenster: Die Tür, eine einfache Brettertür, ist nicht mehr ursprünglich, Fenster hat auch dieses Backhaus keine, dafür aber die charakteristischen Rauchabzüge im Giebfeld und unter der Fußpfette bzw. zwischen Rähm und Fußpfette.

Inneneinrichtung: Auch hier befindet sich ein älterer Backofen wohl aus dem Anfang des 20. Jh. mit schöner Rollentür (Jugendstilmotiv), nach oben zu öffnen. Unter der Backofentür bedient ein Handgriff die dahinterliegende Glut- und Aschenklappe. Zur Abstützung des Rauchfanges, der über die Vorderseite des Backofens übersteht, sind seitlich 2 neue Backsteinpfeiler gemauert und mit Stahlträger NP 180 wird der Rauchfang abgefangen. Noch ein Relikt, ein Bälkchen von dem früheren Hordenregal für die Brotbretter, befindet sich an der rechten Wand, die runden Löcher nahmen die Hordenzapfen auf. Auf

der linken Seite befindet sich ein Bruchsteinpodest; es diente wohl früher auch zum Abstellen der Brotbretter. In der rechten Ecke im Inneren stehen die Gerätschaften, die zum Backen benötigt werden, Kest, Schieber, Birkenbesen usw.

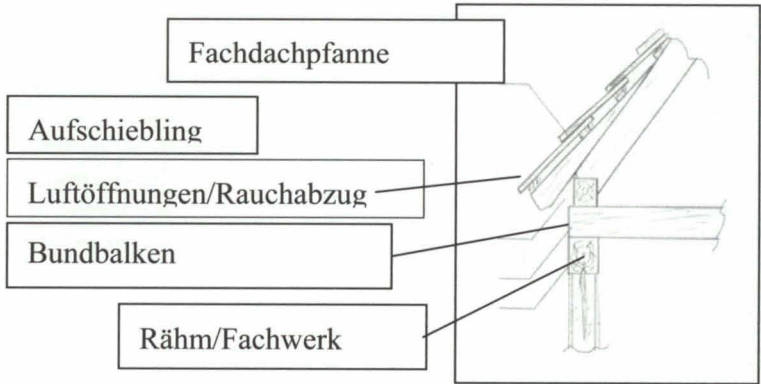


Abb. 19: Ansichten und Details: Traufepunkt mit Rauchabzugsöffnungen und teilweise entfernten Bundbalken (Probst).

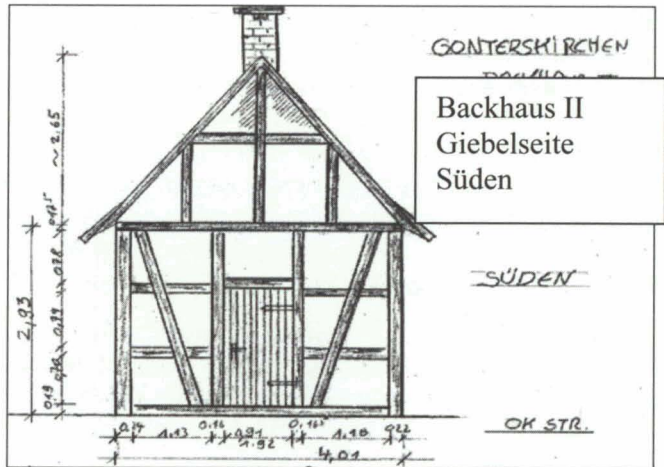


Abb. 20: Backhaus II Giebel- oder Südseite (Probst)

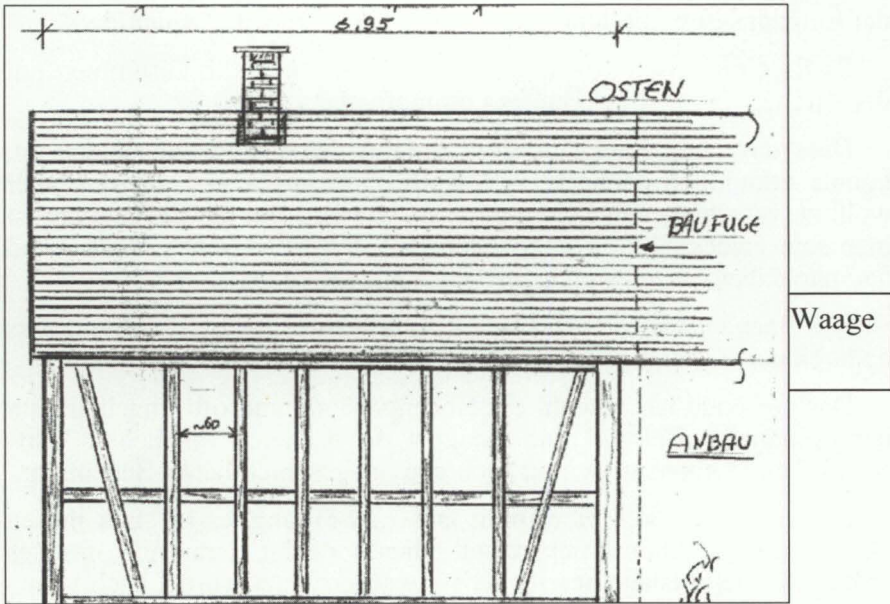


Abb. 21: Trauf- oder Ostseite (Probst)

Das Übergässer-Backhaus gehört, wie oben dargestellt, auch heute noch der Gemeinde, nämlich der Stadt Laubach, die es langfristig gegen geringe Pacht und der Auflage der Erhaltung den Gonterskirchener Landfrauen überließ. Sie und ihre „Landmänner“ besserten es auch gegen Ende 2001 wieder aus; leider sind es jedoch nur wenige Landfrauen, sie können an weniger Fingern als an einer Hand abgezählt werden, die das mühselige Geschäft des Backens köstlichen Brotes im dortigen Backhaus auch heute noch betreiben.

Obergässer Backhaus (I), Straße zum Sportplatz 2. Ursprünglich im Pfarrgarten.

Architekturhistorische Beurteilung und Beschreibung.⁵²

Das Obergässer Backhaus soll das jüngste der 3 Backhäuser in Gonterskirchen sein, 1832 gebaut, es wurde auch Backhaus im Pfarrgarten genannt. Während die beiden anderen Gonterskirchener Backhäuser in Fachwerk errichtet sind, ist dieses Backhaus in seinem über-

⁵² Wie Fußnote 50.

wiegenden Bestand in Natursteinmauerwerk, nur der Giebel und Teile der Eingangsseite mit dem Türstock sind in Fachwerk ausgebildet.

Es liegt malerisch vor dem Kirchengügel und stellt, zusammen mit der Kirche, ein oft abgelichtetes Fotomotiv dar.

Dass das erste Backhaus dort Anfang des 19. Jh. entstanden ist, konnte urkundlich nachgewiesen werden; wesentliche Teile sind aber wohl zu verschiedenen Zeiten erneuert worden. Bei der Erneuerung ist man rein zweckmäßig vorgegangen, auf den historischen Baubestand hat man dabei nur ungenügend Rücksicht genommen

Das Backhaus wird noch heute genuin genutzt, es ist zu hoffen, dass dadurch der Bestand gesichert ist.

Das Gebäude ist, obwohl ein Nebengebäude und oft umgebaut, ein hervorragendes Beispiel und Zeugnis der früheren dörflichen Wirtschafts- und Lebensweise und auch von ortsgeschichtlicher Bedeutung.

Das Backhaus ist 4,22 m breit und 7,20 m lang, es ist stark in den Hang zum Kirchhof hineingebaut, dieses deutet daraufhin, dass es später, als die Ortslage bereits bebaut war, errichtet wurde, auch verursachte es dadurch keine zusätzlichen Kosten für einen Grundstücksankauf.

Umfassungswände: In relativ flachen plattenartigen Basaltbruchsteinen, teils hammerrecht ausgebildet, die Bruchsteine stammen aus heimischen Brüchen. Die Ecken sind, soweit unter dem Putz erkennbar, mit etwas größeren lagerhaften Lung-Steinen gebildet. Die Wände sind mit einem einfachen Bürstenputz versehen worden, aber offenbar zu einem späteren Zeitpunkt in neuem Kalk-Zementmörtelputz, außen sind die Wände mit Dispersionsfarbe weiß gestrichen. Die Fachwerkanteile sind teilweise alt und in Eiche, zum Teil zweitverwendet, wie alte Zapfenlöcher und Holznägel zeigen, teilweise stammen sie aus jüngerer Zeit. Über der ehemaligen Mauerkrone der Umfassungswände hat man bei einer neueren Sanierung einen Ringanker gemauert oder betoniert und grob verputzt. Die westliche Seitenwand wölbt sehr stark aus, offenbar durch seitliche Schubkräfte des Backofens; es kann angenommen werden, dass man irgendwann die unteren Querzangen oder Bundbalken des ursprünglichen Dachwerkes entfernte, damit die Ankerbindung aufgehoben wurde, und das Mauerwerk nachgegeben hat.

Das Dach: Ein einfaches Satteldach mit Bundbalken aus neuerer Zeit, Holzwerk in Fichte, gedeckt mit sogenannten Frankfurter Pfannen.

Der Fußboden: Ein Boden aus ausgesuchten Basaltplastersteinen, wohl in der ursprünglichen Form erhalten, ein unregelmäßiges Recht-

eckpflaster. Eine Besonderheit in der Mitte des Raumes ist im Pflaster eine gerade Linie (Zentrierungslinie), ebenfalls aus Pflastersteinen, quer zum üblichen Verlauf, gut zu erkennen, diese Linie diente wohl zum Anvisieren beim Einschleifen der Brote, wir finden diese Art Markierung öfter in Sägewerken, vor Gatter und Kreissägen, auch hier dienten sie dem Bediener dazu, dass er die Richtung leichter halten konnte.

Fenster/Türen: Die Tür ist eine einfache Brettertür aus neuerer Zeit. Fenster hat das Backhaus keine, im Giebeldreieck befindet sich ein offenes Feld zum Rauchabzug, ebenfalls dem Rauchabzug dienen Öffnungen zwischen der Mauerkrone und der Fußpfette der Dachkonstruktion. Vor der Eingangstür liegt eine Kunststeinstufe.

Inneneinrichtung: Der heutige Backofen aus der ersten Hälfte des 20. Jh. (Jahreszahl 1938) hat eine links angeschlagene Tür, rechts davon eine Feuerluke. Der Rauchfang steht vorne gegenüber dem Backofen über und besteht möglicherweise aus Trass-Zementsteinen wie sie nach dem Weltkrieg II aus Giessener Trümmersteinen in verschiedenen Orten des Landkreises hergestellt wurden. Der untere Teil des Backofens hat noch einen wohl ursprünglichen Gewölbebogen aus Basaltbruchsteinen über dem Ascheraum.

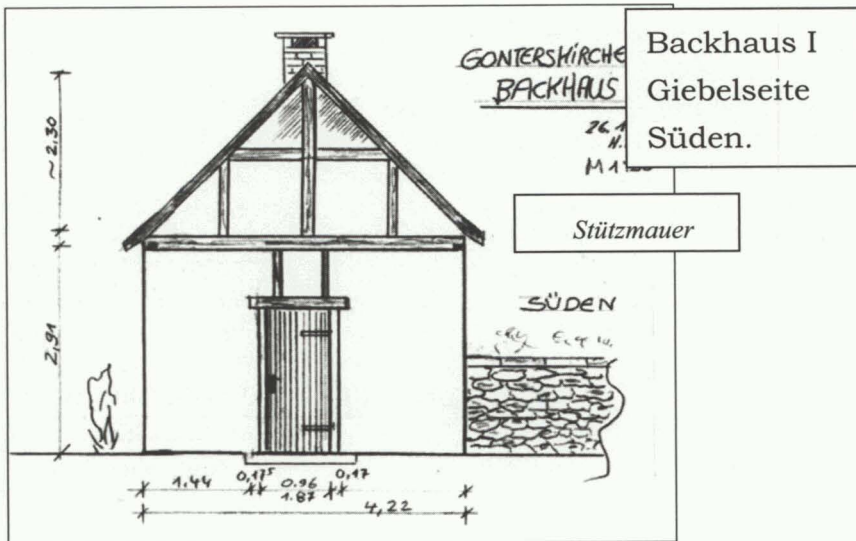


Abb. 22: Backhaus I, Giebel- (Süd-)seite (Probst)

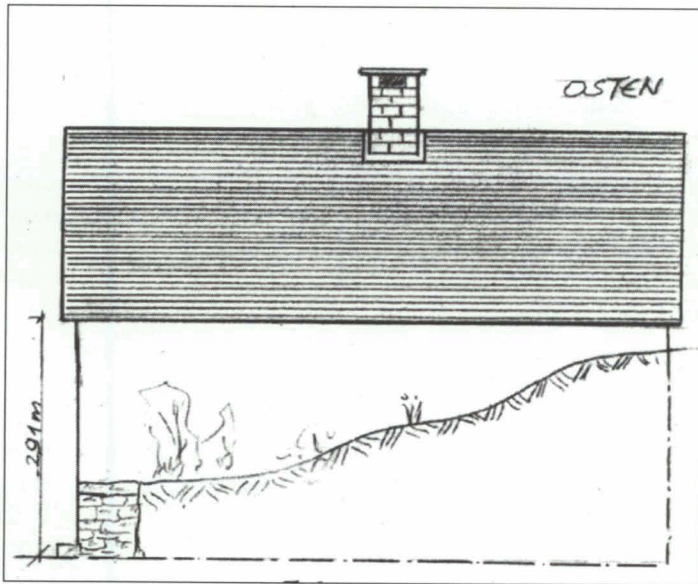


Abb. 23: Backhaus I, Traufe-(Ost-)seite (Probst)

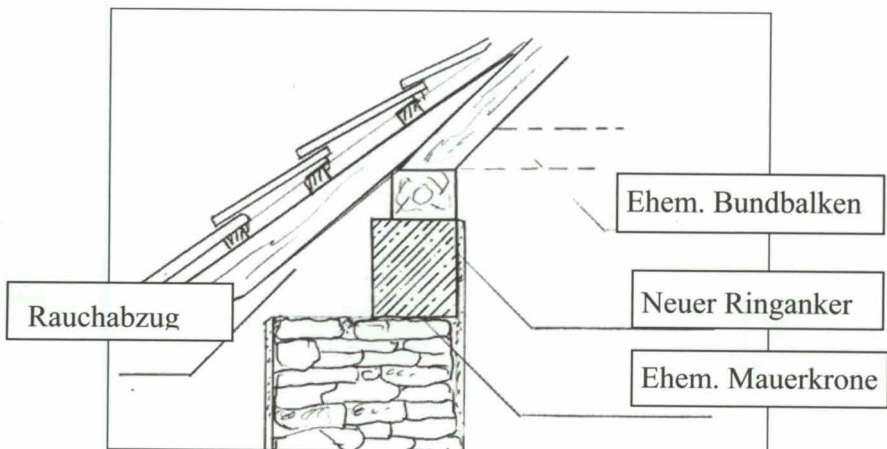


Abb. 24: Backhaus I, Traufpunkt, verändert nach Renovierung.

Nachwort

Das Obergässer-Backhaus konnte, wie oben schon dargestellt, von Fr. Christel Gottwals und Fr. Anita Rühl im Frühjahr 1978 von der Stadt Laubach erworben werden, weil für sie eine Erhaltung und Sanierung, nachdem es etwa 20 Jahre unbenutzt gestanden hatte, unwirtschaftlich war. Sie sanierten es und die alte Backtradition lebte im Brotbacken - und neu, in Backhausfesten - wieder auf. Warum taten sie es wohl? Damals schon antwortete eine von ihnen darauf: „*Ein wichtiges Stück Dorfleben*“ sollte erhalten, „*neu erfahren und weitergegeben werden*“. Was sie weiter wollten, das gilt heute auch noch genau so wie damals: „*Unser Leben wird, trotz vieler Reichtümer auch in unseren Dörfern ärmer an Menschlichkeit, echter gemeinschaftlicher Erfahrung. Dem entgegenzutreten könnte vieler Mühen wert sein. Und wer wollte ernstlich, hat er es einmal selbst erfahren, den Kindern das Staunen vorenthalten, jenes Staunen beim Blick in die Glut des Backofens? Wer wollte ihnen vorenthalten jenen unvergleichlichen Duft von frischgebackenem Brot aus dem Backhaus?*“⁵³

53 S. Fußnote 46, S. 47.