

Brotbacken in der Luegschmiede beim Fuchs in Neußerling

Im Vorhaus der Luegschmiede Fuchs trafen die Experten zusammen, um mit großer Spannung den alten Ofen einzuheizen. Der Rauch kam schließlich so, wie es sich gehört, bei der Backofentür heraus und zog über ihn hinweg durch den schließbaren Rauchfang ab.

Nach vierzigjähriger Pause nahmen wir den Backofen in der Schmiede wieder in Betrieb und stellten fest, der große Backofen hatte die Jahrzehnte der Ruhe gut überstanden. Er fasst rund 30 2-kg-Läibe bei einem Backvorgang.

Alles ging problemlos über die Bühne. Mit Begeisterung konnten wir nach einer Stunde Heizen feststellen, dass der Ofen bereits weiß glühte, was bedeutete, er hatte bereits eine Hitze von über 200 Grad erreicht.

Als Erstes probierten wir die so genannten Föazelten, das sind Fladenbrote, um die Hitze des Ofens auszuloten. Die Ofenschüssel war noch vorhanden, der Wisch ist eine Neuanfertigung, die zeigt, dass auch die alten bäuerlichen Handwerkstechniken nicht vergessen sind.

Beim nächsten Probebacken wird Traudi Schöffl für Interessierte entsprechende mit Sauerteig hergestellte Läibe zum Backen bereit stellen.

Der Backofen der Luegschmiede wird im Rahmen der Kunst- und Meisterstraße durch den Einsatz von LEADER-Fördermitteln wieder regelmäßig zum Einsatz kommen.



Robert Schöffl und Herr Fuchs sen. beim Ausscheren des Backofens



Die gelungenen Brote auf der Ofenschüssel

Fotos: Günther Schöffl

ROBERT SCHÖFFL