



Ein Ofen für alle: Das Brotbacken war früher eine Gemeinschaftsaufgabe.

FOTO: SEBASTIAN GABRIEL

Unser gemeinsam Brot

Wie in früheren Zeiten wird im Neubiberger Umweltgarten ein alter Kommun-Backofen angeheizt. Wer seinen eigenen Teig mitbringt, kann ihn darin bei 220 Grad backen lassen – und bekommt noch Tipps für eine knusprige Kruste.

Von Angela Boschert

Neubiberger – Die Bauern kannten es früher nicht anders. Sie hatten Mehl und auch die anderen Zutaten, um selbst einen Brotteig herzustellen. Gebacken wurde der Laib dann im gemeinsamen Dorfbackofen, der allen zur Verfügung stand. Jetzt lässt der Umweltgartenverein in Neubiberger das „Kommun-Backen“ aufleben. Der im Umweltgarten stehende historische Backofen wird am Samstag angeheizt. Wer dort sein eigenes Brot backen will, kann seinen Teig mitbringen. Allerdings muss man sich bis Donnerstag anmelden. Es passen nur 15 Brote in den Schamottöfen.

Über das Bierbrauen kam Reinhard Gottinger zum Brotbacken

„Wir wollen die Idee des gemeinsamen Backens am gemeinschaftlichen Backofen wieder aufleben lassen“, sagt Reinhard Gottinger vom Umweltgartenverein. Er wird den Ofen Mittag mit Holz anfeuern und die Glut darin ausbreiten, damit die Schamottsteine die Hitze gut aufnehmen. Von 15 Uhr an erwartet er die Teilnehmer, eine Stunde später sollen alle Brotlaibe eingeschoben, also in den Ofen eingeschoben werden. Bei 220 Grad sollen sie in dem leicht feuchten Klima eine schöne Kruste

bilden. Bäckermeister Johann Riedinger ist mit von der Partie und gibt Tipps, wie das Brot brauner, würziger und außen knuspriger wird.

Reinhard Gottinger rät, den eigenen Hefe- oder Sauerteig rechtzeitig anzusetzen, damit er insgesamt genügend ruhen kann. Er freut sich auf lebhafte Diskussionen übers Brotbacken. Und auf den Moment, wenn alle gemeinsam das frische Brot genießen, das nach etwa einer Stunde Backzeit duftend aus dem Rohr kommen wird. Gottinger ist sicher, dass das gelinge wird. Doch wie es schmeckt, das sei jedes Mal wieder spannend.

Zum Brotbacken ist der Neubiberger gekommen, weil er vom Bierbrauen, das er hobbymäßig betreibt, Rückstände vom Braumalz, den sogenannten Treber, übrig hatte. Diese nahrhafte, würzige Masse wollte er nicht wegwerfen. Er sah den Holzbackofen im Umweltgarten und erinnerte sich, dass es im 19. Jahrhundert sogenannte Kommun-Backöfen gab, die die Gemeinschaft nutzen konnte. Er fragte beim Umweltgartenverein an und servierte anderen Vereinsmitgliedern ein erstes Treberbrot.

Das genossen sie im Jahr 2018 neben dem Steinbackofen vor dem Traidkasten, der zum ersten Mal im Jahr 1749 urkundlich erwähnt worden ist. Er stand, ganz ohne Nägel aus Vierkanthölzern zusammengesetzt, auf dem Mosergut in Waizenkirchen in Oberösterreich. Die Bauern der da-



Reinhard Gottinger freut sich schon auf die Gespräche übers Brotbacken. Auch Zuschauer sind willkommen.

FOTO: CLAUS SCHUNK

maligen Zeit lagerten ihre Getreidevorräte außerhalb der Höfe in „Troackkostena“, um sie vor Feuersbrünsten zu bewahren. Unter dem seitlich vorragenden Dach standen oft Wagen und Geräte. Dank eines glücklichen Umstandes kam der alte Traidkasten in den Umweltgarten. Hanna Hohe-

nester entdeckte ihn, bevor er abgerissen und als Brennholz genutzt werden sollte, und stellte ihn mit viel Mühe originalgetreu im Ottobrunner Anwesen ihrer Familie auf. 1998 bot sie ihn der Gemeinde Neubiberger an und der damalige Bürgermeister Josef Schneider überzeugte sie, ihn dem

Umweltgarten zu stiften. Schimmel und Würmer hatten dem Traidkasten zugesetzt. Gemeinde und Umweltgartenverein stemmten im Jahr 2009 gemeinsam die Restaurierung.

Während am Samstag das Brot im Rohr backt, kann man sich auch den jüngsten Zugang im Umweltgarten ansehen: Eine alte Dreschmaschine aus den „Jenbacher Werken Tirol“ steht seit Kurzem gegenüber dem Traidkasten in einem leuchtenden Holzunterstand. Ein Neubiberger entdeckte sie vor mehr als 20 Jahren beim Urlaub in Südtirol vor einem Grundstück, wo sie als Sperrmüll abgestellt war. Er nahm sie mit sich. Als Umweltgartenleiter Heinrich Wolfensberger von ihrer Existenz erfuhr, war der geborene Südtiroler Feuer und Flamme: Immerhin habe die Maschine noch funktioniert, sagt er. Sie soll jetzt aufgemöbelt werden und Hobbybäcker Gottinger spielt schon mit dem Gedanken, damit das Korn für sein dann selbst gebackenes Brot zu dreschen. Entschieden ist noch nichts, vorerst will er häufiger ein Kommun-Backen wie am Samstag anbieten.

Das „Kommun-Backen“ im Umweltgarten Neubiberger beginnt am Samstag um 15 Uhr, Ende ist gegen 18 Uhr. Der Eintritt ist frei. Für Restplätze für Brote im Backofen kann man sich anmelden per E-Mail an freunde@umweltgartenverein.de oder Telefon 0178/839 27 86.