

Bei 280 Grad werden Brote eingeschoben

Backtag am Dorfteich / Zahlreiche Besucher kommen mit Fahrrad

Gelldorf. Im Backhaus am Gelldorfer Dorfteich lässt es sich gut aushalten, wenn der stabil gemauerte Steinofen in Betrieb ist. Auf der einen Seite ist es die angenehme Wärme, auf der anderen die Duftmischung aus knusprigem Brot und frischem Streusel- oder Zuckerkuchen, die zum Verweilen einladen. Als diesmal der Ortsverein der Sozialdemokraten als Gastgeber in Aktion trat, herrschten zur Freude der Besucher auch draußen spätsommerliche Temperaturen.

Bäckermeister Ulrich Liedtke aus Wendthagen (inzwischen Rentner) war wieder einmal voll in seinem Metier. Den Sauerteig für die Roggenmischbrote hatte er im Vorfeld angesetzt. Mit einer speziellen Hefe (der Fachmann nennt diese „Reinzuchtsäure“) wurde das Roggenmehl zusammen mit Wasser zwölf Stunden vor dem Backen zum Gären angesetzt.

„Meine Brote bestehen zu 70 Prozent aus Roggenmehl; der Rest ist Weizen“, sagte Ulrich Liedtke. Insgesamt hatte er 42 Pfund Mehl für die runden Brote verarbeitet. Zusätzlich gab es noch fünf Platenkuchen, belegt mit Streuseln oder mit Zucker und Butter. Liedtke ist auch für das Anheizen des Ofens zuständig, das bis zu 14 Stunden vorher erfolgen muss. Für das Brotbacken benötigt er eine Anfangstemperatur von 280 Grad. Der Kuchen kommt mit etwas weniger Hitze aus. Während die Brote noch abkühlten, versammelten sich die ersten Gäste schon am Kuchenstand.

Kirsten Battaglia, die Gelldorfer SPD-Chefin, und ihr Helferteam hatten gut zu tun, bis die Bleche schließlich leer waren. Die meisten Besucher des Backtages waren mit dem Fahrrad oder mit dem Auto gekommen zum Gelldorfer Dorfteich gekommen. sig