

Handgemachtes aus dem Steinofen

Durch Winnendens Stadtteile ziehen und allerhand Leckereien probieren: Das war bei der Backhäusle-Tour geboten

VON HEIDRUN GEHRKE

WINNENDEN. Rund um die Backhäusle in allen sieben Stadtteilen Winnendens herrscht Hochbetrieb, an den heißen Öfen werden Kuchenbleche geschoben, wird geschwitzt, in der warmen Sommerluft davor wird genossen und geschwätzt. Die Ortsmitten duften köstlich wie Backstuben und überall hat's Leute, die sich davon überzeugen: Es riecht nicht nur fein, es schmeckt auch so.

90 Salzkuchen, mehr als 30 Laibe Brot, mehrere 100 Handbrote, Hefezöpfe, Erdbeerkuchen, Dinnete - das muss man erst mal gebacken kriegen. Mehrere 100 ehrenamtliche Helfer sind seit Donnerstag quasi mit nichts anderem beschäftigt. Und dennoch war absehbar, dass das liebevoll Handgemachte bei dem Traumwetter und dem Ansturm nicht ausreichen wird.

Große Nachfrage: Um 21 Uhr waren Handbrote bereits weg

Die ersten der Torten, Bisquitrollen und Kuchen seien schon eine halbe Stunde vor Beginn über die Theke gegangen. Auch in Hanweiler sind Tische und Liegestühle ab dem frühen Nachmittag besetzt. „Die Nachfrage war so groß, dass unsere 300 Handbrote gegen 21 Uhr ausverkauft waren“, berichtet die für die Gesamtorganisation zuständige Sina Lingelbach vom Verein Hanweiler Flecka.

Hungrig muss trotzdem niemand heimgehen. Wer zu späterer Stunde Appetit bekommt, kann sich „Breunispieße“ aus Gurke, Laugengebäck, Jägersalami, Käse holen, in Hanweiler wird an käseüberbackenen Brotblumen geknabbert, auch die belegten Brote hätten nach Ofenschluss dankbare Abnehmer gefunden.

Zufrieden und glücklich ist man auch in Birkmannsweiler. „Besser hätte es kaum lau-



Leckeres aus dem Steinofen gab es bei der Tour, hier etwa in Bürg.

Foto: Gabriel Habermann

fen können“, zieht Timo Geiger vom Vorstandsteam der Kultur- und Heimatvereinigung Birkmannsweiler ein Fazit. Ab kurz vor 21 Uhr war alles ratzaplitz aufgegessen, trotzdem seien sehr viele geblieben, um bis in die lauen Abendstunden zu verweilen.

Helfer hatten Samstag alle Hände voll zu tun

Eine Truppe ist damit beschäftigt, Brotscheiben mit Wurst, Käse, Radieschen, Gurken und

selbst gemachtem Erdbeersalz zu belegen, zu schmieren, zu buttern. „Ganz schön anstrengend“, entfährt es Helga Hägele. Mit einem Lächeln im geröteten Gesicht fügt sie an: „Wir sind komplett durchgeschwitzt, aber es macht einfach Spaß.“ Mit ihr haben Karin Fritz und Helga Gall nachmittags Dienst vor dem 230 Grad heißen Ofen. „Wir tun's gern, für die Vereine.“ Männergesangverein und der Ratshausverein sind die treibenden Kräfte.

Vor dem Backhaus, an einem Elektroofen, wacht Gerlinde Biberle über blecheweise Dinnete. „Das Geschäft lohnt sich, wenn man sieht, dass die Gäste gerne hier sind.“ Um 12 Uhr hätten sie den 125 Jahre alten Ofen angefeuert, mit Krählen (Bündeln) aus eigenem Rebholz und Obstbaumholz. Temperaturanzeige? Fehlanzeige. Karin Fritz öffnet die Ofenklappe, berührt mit dem Finger den Riegel. „Wenn er zu heiß ist zum Anfassen, dann kann der Salzkuchen rein“, weiß sie.

In anderen Orten schwört man auf die Zeitungspapier-Methode: „Kurz reinlegen, sehen, wie schnell es sich verfärbt, dann sieht man, wie die Temperatur ist“, erklärt Andreas Krug, der sich mit den Ofen-Eigenheiten in Hanweiler auskennt. Wie fühlt es sich an, ein Tag lang der „Dorfbäcker“ zu sein? „Sehr gut. Dass die Leute damit was Besonderes bekommen, ist auch für uns schön.“

Für Björn Bauer in Höfen ist es das Gesamterlebnis. „Es fängt morgens beim Holzmachen an, in der Natur was tun, dann alles herbringen, den Ofen auf Temperatur bringen, das Einschießen der Speck- und Salzk-

chen, der Geruch“, zählt er begeistert auf. Schon als kleiner Bub sei er hergelaufen, sobald es geraucht hat. „Es ist wichtig, die Tradition aufrechtzuerhalten, damit das Wissen nicht verloren geht.“

Handgefertigt statt Massenproduktion: Was die Besucher schätzen

Die Traditionen sind auch Robert Gerhart aus Remseck viel wert. „Es ist toll, dass die Backhäusle noch in Betrieb sind, das hat man

nicht mehr alle Tage“, sagt er. Zusammen mit seinem Winnender Kumpel Martin Brust verbinden sie Genuss mit E-Bike-Tour und wollen zu allen Stationen fahren. „Es ist was ganz anderes als die Massenproduktion“, meint Andreas Bunz. Corine Bunz verbindet damit „einen Geschmack nach Kindheit“. Sie weiß noch, „wie man mit dem Leiterwagen die Brotlaibe durch den Ort zum Backen gebracht hat“. Die zwei sind mit dem Shuttlebus vom Kaffee-Erdbeerkuchen-Einstieg in Breuningsweiler nach Birkmannsweiler gependelt.

Helferin Angela Dollinger sagt: „Alles viel früher, als ich mit den Eltern gebacken habe, dünner Boden, man hatte nicht so viel, da blieb auch die Fülle dünner“. Salzkuchen sei früher ein „Nebenprodukt“ gewesen, erklären die Damen: „Man hat geschaut, wie schnell er dunkel wird, dann wusste man, wann das Brot reinkann.“ Das Hantieren mit Teig, das Rühren von Schmand, Eiern, das Schnippeln von Schnittlauch - sie erleben hier „Heimatgefühle“.

Guter Zusammenhalt im Ort: Das zeigt sich bei der Backhäusle-Tour

Stefan Klein schwitzt derweil am Ofen in Hanweiler, wo er „nach Gefühl“ bei Bedarf die Glut von hinten nach vorne schiebt, mit der „Krucke“, damit der Boden heiß bleibt für die nächste Fuhr an Salzkuchen. „Wir haben einen sehr guten Zusammenhalt im Ort, das zeigt sich hier einmal mehr.“ Damit das so bleibt, wächst bereits die nächste Generation rein, in allen Stadtteilen begeistern sich viele Jüngere für die Mischung aus idyllischem Dorffest, gelebter Tradition und unbeschwerter Geselligkeit. Hanne vom Verein Hanweiler Flecka erkennt darin auch einen „Trend“ zum bewussteren Konsum und für regionale Identität. „Viele kommen zurück auf die Qualität von Lebensmitteln.“



Auch in Hanweiler konnten die Besucher der Backhaus-Tour Station machen.

Foto: Gabriel Habermann



Auch in Birkmannsweiler war der Andrang groß.

Foto: Gabriel Habermann

Baumesse mit Ideen für Haus und Heim

Am Wochenende konnten sich Interessierte in der Winnender Hermann-Schwab-Halle bei Experten informieren

VON BEATE FISCHER

WINNENDEN. Alles unter einem Dach – das könnte das Motto für die neue Messe „Bau Energie Wohnen“ sein, die der Zeitungsverlag Waiblingen am Samstag, 13. und Sonntag, 14. Juni, in der Winnender Hermann-Schwab-Halle organisiert hat. Denn viele der Unternehmen, die dort ihre Leistungen dort vorstellen, bieten genau das: Alles aus einer Hand.

Zum Beispiel Krämer Bau. „Wir bauen und sanieren schlüsselfertig“, berichtet Saskia Sommer. Die Vorher-Nachher-Bilder zeigen, wie vorteilhaft sich alte Häuser dadurch verwandeln können. „Dabei koordinieren wir alle Gewerke“, sagt die Projektentwicklerin. „Dieses Angebot ist bei den Kunden gefragt, weil es Zeit und Nerven spart.“ Am Vormittag war einiges los an ihrem Stand. „Es sind Leute mit konkreten Plätzen und Anfragen gekommen.“

Nachhaltig und regional: Was die Aussteller zu bieten haben

So ging es auch Maximilian Lux, dem Verkaufsleiter im Küchenbereich der Firma Negele. „Wir haben gute und interessante Kundengespräche geführt“, erzählt er. Nach seiner Ausbildung bei Negele hat er die Meisterschule besucht und ist jetzt seit fünf Jahren wieder im Unternehmen. „Jung und Alt arbeiten bei uns zusammen mit viel Erfahrung und Energie“, sagt Max Lux. Gemeinsam mit bewährten Kooperationspartnern bietet auch Negele alles für die Wohnung unter einem Dach. Nachhaltigkeit ist dabei ein wichtiger Punkt: Das Unternehmen hat eine Bienenpatenschaft, einige E-Autos und Ladestationen,

nutzt Photovoltaikanlagen und verheizt seine Resthölzer.

Zur Nachhaltigkeit gehört Regionalität. Genau das ist auch ein Ziel der Messeorganisatoren. „Wir wollen zusätzlich zur Baumesse in Schorndorf eine Veranstaltung in Winnenden etablieren“, sagt Jens Wichering vom Zeitungsverlag Waiblingen. Es geht darum, lokalen Unternehmen eine Plattform und den Interessierten kurze Wege zu bieten. Dass der ZVV die Messe organisiert, sieht Jens Wichering als Vorteil: Der Verlag kann dafür seine große Reichweite nutzen.

Gleich zu Beginn am Samstagvormittag merkt man: Die Werbung hat gewirkt. Die Halle ist gut besucht, viele der frühen Besucherinnen und Besucher kommen mit konkreten Vorstellungen und Anfragen. Doch auch dass der Besucherstrom später nachlässt, hat seine Vorteile: Die Aussteller können in Ruhe Beratungsgespräche führen. „Qualität ist bei solchen Kontakten oft wichtiger als Quantität“, sagt Jens Wichering.

Von der Halle geht es bei Bedarf direkt auf die Baustelle

Konkurrenz macht den Messeständen vor allem das Wetter. Es hat das Motto von Roland Fante aus dem Feuerhaus Rudersberg etwas zu wörtlich genommen: „Wir machen warm, wärmer, ganz schön heiß“, ist sein Slogan. Bei dem schönen Wetter gehen die Leute lieber nach draußen oder schaffen im Garten, darüber sind sich viele Aussteller einig. Roland Fante sieht es positiv: Der nächste Winter kommt bestimmt und dann haben seine Öfen die Nase wieder vorn. Wann ist die beste Zeit für den Einbau eines Ofens? „Immer“, meint er schmunzelnd.

Der Stand von Pfeleiderer Projektbau steht im Foyer. „Bei einer Messe kann man gut ins Gespräch kommen“, sagt der Geschäftsführer Klaus-Martin Pfeleiderer. „Die Schwelle ist für die Interessenten niedriger. Man kann sich unverbindlich umschaun.“ Für ihn war es selbstverständlich, dass er mit seiner Winnender Firma an der Messe teilnimmt und damit „Flagge zeigt“. Es ist ihm wichtig, sich für lokales und regionales Handwerk einzusetzen. Gemeinsam mit seinem Team hat er Projekt-Beispiele als Fotos und Modelle mit-

gebracht. „Und wenn jemand mehr sehen möchte, gehen wir mit ihm direkt auf eine Baustelle“, sagt Pfeleiderer. Die nächste ist nur ein paar Minuten Fußweg entfernt.

Fünfundzwanzig Aussteller zeigen fast alles, was man fürs Bauen, Renovieren und Sanieren braucht – vom Insektenschutz und Zäune über Fenster, Türen, Bad und Heizung bis zu Luft- und Raumreinigungssystemen und Klimaanlagen. Zusätzlich zu den Ständen gibt es Vorträge, zum Beispiel über Wärmepumpen, clevere maßgeschneiderte Fi-

nanzierung und Einbruchsschutz. Im kommenden Jahr möchte Jens Wichering diesen Bereich ausbauen.

Die Stadtwerke Winnenden nehmen als Kooperationspartner an der Messe teil. „Sichtbar sein“, ist das Ziel von Geschäftsführer Jochen Mulfinger. „Was wir leisten, bleibt oft im Verborgenen und ist nicht gleich erkennbar.“ Ohne ihre Wasser-, Gas- und Wärmeversorgung wäre das Wohnen deutlich ungemütlicher. Das Wasser stammt zu einem großen Teil aus lokalen Quellen – auch ein Aspekt der Nachhaltigkeit. Zusätzlich treiben die Stadtwerke das Wunnebad, das zu einem großen Teil durch Geld finanziert wird, das die anderen Bereiche erwirtschaften. „Damit wollen wir der Bevölkerung etwas Besonderes zurückgeben“, sagt Jochen Mulfinger. Er wünscht sich, dass sich die neue Messe in Winnenden etabliert.

Die nächste Baumesse in Winnenden soll im Frühjahr stattfinden

Mit dem Start der neuen Messe war Jens Wichering zufrieden. Um der Konkurrenz durch das warme Wetter aus dem Weg zu gehen, plant er, den Messetermin im kommenden Jahr aufs Frühjahr, vielleicht sogar schon auf den Februar zu legen. Damit würde er den Wünschen vieler Aussteller entgegenkommen.

Was wünscht sich der Organisator für die nächste Ausgabe von „Bau Energie Wohnen“? „Noch mehr Vielfalt bei den Ausstellern“, sagt Jens Wichering. „Das ist auch für die Besucher wichtig.“ Ein Dachdecker wäre zum Beispiel schön und ein Spezialist für Fliesen und natürlich freut er sich über alle, die wiederkommen.



25 Aussteller präsentierten sich in Winnenden.

Foto: Markus Rauscher