

# Brot backen wie anno dazumal

Beim Räuchern am Nest wurde nach alter Sitte der Backofen angeheizt

**Deggendorf.** Traditionen zu pflegen und Althergebrachtes am Leben zu erhalten – das hat sich die Sektion Deggendorf des Bayerischen Waldvereins auf die Fahne geschrieben. Dazu gehört auch eine Raunacht mit im vereinseigenen Backofen frisch gebackenem Bauernbrot.

Der Urer (Sauerteig) ist schon angesetzt, erklärt Elfriede Zellner im Gespräch mit Peter Schubert. Damals sagten die Bäuerinnen: „s Urer is scho ganga, taugt's zum Bachal!“ Zu diesem Zweck ist der Urer in einem Urerkübel (Behälter für den Sauerteig) vom letzten Backen (Bäck) aufgehoben worden.

Der Urer aus Sauerteig ist wichtig, damit des Brot „urersauer gwon is“. Das Mehl kommt aus einer Mühle, denn das Ehepaar Zellner will nur die beste Qualität verarbeiten. Nur dann, sind die beiden überzeugt, schmeckt es wie einst auf den alten Höfen (Güttl) im Bayerischen Wald. Früher verwendete man in eigens dafür gebauten Backöfen das Korn aus eigenem Anbau auf der Ried (dem Feld). Der Brotteig ist einen Tag vor dem Backen fertig und muss über Nacht ruhen, so Elfriede Zellner: „Das braucht der Teig, dann wird das Bot noch besser.“

Am 5. Januar – der letzten und schlimmsten Raunacht im Bayerischen Wald – wird in langer Tradition der Sektion Deggendorf Brot gebacken. Der sternenklare Nachthimmel über dem Nest war um sechs Uhr morgens noch zu sehen, als Peter Schubert im Backofen das Scheitholz (Bächwiedscheiter) richtete, um den Ofen zu heizen. Früher war man überzeugt, dass es beim Anheizen nicht regnen oder schneien darf. Auch der Wind treibt die Hitze aus dem Ofen. Aber an diesem Morgen waren die Gegebenheiten optimal.

Bis 9 Uhr muss der Ofen eine Temperatur von ca. 250 bis 260



Elfriede Zellner weiß, wie man ganz traditionell Bauernbrot backt.

– Foto: Waldverein

Grad haben, dann werden die Laibe eingeschossen. Langsam und mit Bedacht wird der Ofen erhitzt, bis die Glut im ganzen Ofen verteilt und alles im Inneren weiß ist. „Dann schaut's guad aus“, findet Alfred Zellner. Anschließend wird die Glut herausgeholt mit der „Ofakrucka“ und der Boden mit dem Ofenbesen, gebunden aus frischem Tannengrün, sauber herausgeholt. Alfred Zellner prüfte anschließend die Hitze: „Die Bodnhitz muss schwächer werd'n, und man sollte sich Zeit nehmen.“ Mit dem digitalen Messgerät wird die Hitze gemessen, früher hat man eine Hand voll Mehl in die Ofenhöhle gesät. Hat es das Mehl gleich (baht) verbrannt, war der

Ofen noch zu heiß. Alfred Zellner schoss ein und verteilte 17 Brotlaiberl über den weißen Ofenboden – auf der Oberseite eingeschnitten, damit sie schön aufreißen. Elfriede Zellner machte noch drei Kreuzerl in Richtung Ofenhöhle (Ofenhöhle), dann wurde der Wed (die Ofentür) geschlossen. Anschließend wurde es ca. zweieinhalb Stunden gebacken, bis es eine schöne dunkle Farbe hatte.

Gegen Mittag roch es in der Neststube und der ganzen Hütte nach frisch gebackenem Brot. Bis zum späten Nachmittag waren beide Stuben bis auf den letzten Platz besetzt und Pfarrer Franz Deffner begann nach der Begrü-

ßung von Peter Schubert mit dem traditionellen Ausräuchern und der Segnung des ganzen Hauses so wie auch des frischen Bauernbrots. Den Weihrauch aus dem Oman hatte das Ehepaar Schwinger besorgt. Anschließend las Karl-Heinz Scheungraber Raunachtgeschichten vor, bevor es an die Verköstigung des mit Butter, Griebenschmalz, Erdäpfelkäs und Obatztem bestrichenen Brotes ging.

Abschließend ging ein großes Vergelt's Gott an die viele fleißigen Nestler, die an diesem Tag im Einsatz waren. Alle freuen sich auf das nächste Brotbacken zur Maiandacht am 3. Mai.

– dz