

Ins Backhaus kommt nur Gutes aus der Region

100 Laibe Brot, vier Bleche Kuchen und viele Pizzen fanden beim Langendorfer Fest ihre Abnehmer

Seit 1998 gibt es in Langendorf an der Dorfscheune ein Backhaus und seitdem findet jährlich das Backhausfest statt. Auch diesmal gab es wieder allerhand Leckereien.

von Yanik Schick

und auch unser Verein wächst zusammen“.

Großen Wert legen die Verantwortlichen beim Backen auf regionale Produkte. Die Eier stammen von einem Bauernhof aus Langendorf selbst, das Mehl vom Biolandbetrieb Duske in Rauschholzhausen, das gemahlen wurde in der Struthmühle bei Gemünden/Wohra.

„Wir haben eben viele Leute im Verein, die in der biologischen Szene tief verwurzelt sind. Es ist ja immer gut zu wissen, wo die Lebensmittel herkommen“, so Bickel.

Um das Backhausfest organisatorisch stemmen zu können, arbeitet der Backhausverein eng zusammen mit dem örtlichen Männergesangsverein. Für

das Fest werden rund 30 Helfer benötigt, der Backhausverein selbst hat gerade einmal in etwa so viele Mitglieder.

„Rundherum und bei den Diensten greift uns der Männergesangsverein unter die Arme. Das hilft uns sehr“, erklärt Bickel. Ohnehin wechseln sich beide Vereine in der Ausrichtung des Backhausfests Jahr für

Jahr ab: Bei der nächsten Auflage wird der Männergesangsverein wieder hauptverantwortlich für das Ereignis sein.

Erstmals gibt es im Rahmen des Festes auch einen musikalischen Auftritt. Steffen Halbritter aus Münchhausen spielt gemeinsam mit zwei Freunden am Nachmittag irische und schottische Folklieder.

Langendorf. Am Tag des Festes selbst ist es im Backhaus vergleichsweise entspannt. Nur noch der Pizzateig muss ausgerollt, belegt und in den Ofen geschoben werden. Der Rest aber ist schon vorbereitet.

Bereits tags zuvor haben die Helfer den Sauerteig angesetzt und in zwei Schichten insgesamt 100 Laibe Brot gebacken, außerdem vier große Bleche mit Kuchen. Darunter ist unter anderem Apfel-, Johannisbeer- und Schmandkuchen.

Und weil all das schon fertig ist, ist die Stimmung beim Backhausfest vor der Dorfscheune sehr entspannt. Über den ganzen Nachmittag verteilt kommen Besucher und kosten von den verschiedenen Spezialitäten aus dem Backhaus.

„Es kommen auch Leute von außerhalb hierher, die man sonst im Jahr nicht so oft sieht“, sagt Susan Bickel, die Vorsitzende des Backhausvereins, „das fördert die Dorfgemeinschaft



Geschützt mit einem dicken Handschuh holt Gerhard Wagner die Pizza aus dem heißen Ofen.

Fotos: Yanik Schick



Susan Bickel (links) und Anja Lupolo rollen in der Küche den Pizzateig aus.