



**Oliver Penns baut mit interessierten Lauenburgern in der Altstadt einen Lehmofen.**

ELKE RICHEL

# Brotbacken und Klönen – wie früher

Oliver Penns baut einen Lehmofen in der Altstadt, der auch die Gemeinschaft stärken soll

**Elke Richel**

**Lauenburg.** Mit manchen Projekten ist es wie mit dem Teig für gutes Brot: Eilig darf man es nicht haben. Je mehr Zeit man dem Teig zum Reifen lässt, desto größer ist am Ende der Genuss. Insofern macht es gar nichts, dass seit der ersten Idee, in der Altstadt einen Lehmbackofen in Betrieb zu nehmen, inzwischen fast fünf Jahre ins Land gegangen sind. Das findet zumindest der Lauenburger Ofenbauer Oliver Penns. Er ist am Ball geblieben und hat mittlerweile etliche Mitstreiter um sich gescharrt.

„Erst am Ende weiß man, ob ein Rückschlag in Wirklichkeit nicht ein Vorteil war“, philosophiert der 67-Jährige. Eine abgelegene kleine Fläche im Besitz der evangelischen Kirchengemeinde erschien ihm zunächst ideal für das Vorhaben. Allerdings: Jeder, der in der Altstadt schon mal etwas baulich verändern möchte, weiß, wie kompliziert das in dem Flächendenkmal ist. Dann kam Corona und damit der nächste Rückschlag für das Projekt.

Doch Penns hat eine Vision, vor der er sich nicht abbringen lässt. Weil er inzwischen so viele für die Idee begeistert hat, gibt es jetzt einen neuen Standort für den geplanten Lehmbackofen: der Garten hinter dem evangelischen Gemeindehaus am Hohler Weg. Bei der Kirchengemeinde rannten die Initiatoren mit ihrer Idee offene Türen ein.



**Oliver Penns braucht noch etwas Zeit für den Ofenbau.**

E. RICHEL

Seit 2017 wohnt Oliver Penns in der Altstadt der Schifferstadt. Irgendwann hatte er die Idee eines Lehmbackofens für die Gemeinschaft ins Spiel gebracht. Mittlerweile sind auch Bewohner der Oberstadt mit von der Partie, so wie Ute Lauritzen. „Mir gefällt der Gedanke, mit anderen zu backen, ganz ursprünglich und mit wenigen natürlichen Zutaten“, sagt sie. Und nicht nur das: Oliver Penns weiß, dass gemeinsames Tun den Zusammenhalt fördert.

## **In ländlichen Regionen gab es Backhäuser bis in die 60-er Jahre**

So war es schon früher. Wann es die ersten gemeinschaftlich genutzten Backhäuser gab, ist allerdings nicht überliefert, wahrscheinlich bereits in der Antike. Im mittelalterlichen Europa sind sie im 14. Jahrhundert nachgewiesen. Ihre flächendeckende Verbreitung begann jedoch erst im 17. Jahrhundert, als in mehreren Territorien des Heiligen Römischen Reiches Hausbacköfen wegen der Brandgefahr und des höheren

Holzverbrauchs hoheitlich untersagt wurden.

In ländlichen Regionen waren Backhäuser bis in die 1960er-Jahre verbreitet. „Ich bin in einem Kaff bei Dithmarschen aufgewachsen. Da war das Backhaus das Zentrum des Dorfes mit dem neusten Klatsch und Tratsch“, erinnert sich Oliver Penns. Regelmäßige Baktage der Gemeindemitglieder sparten den Bäckern den eigenen Ofen und Energie.

In vielen Orten wurde die Reihenfolge des Backens jedes Mal durch Lose neu bestimmt, da das Backen am Anfang durch die noch sehr große Hitze und am Ende durch den bereits teilweise abgekühlten Ofen schwieriger war. Auch Arbeiten wie Anheizen und Reinigen des Ofens nach dem Backen mussten mitunter von den ersten, beziehungsweise von den letzten Nutzern übernommen werden.

In Lauenburg soll der Ofen alle zwei Wochen angefeuert werden. Die Initiative „Brotbacken“ möchte das so unkompliziert wie möglich handhaben. „Interessierte bringen die Teiglinge in der Form mit und stellen sie in den Ofen. Der Austausch über Rezepte oder Neuigkeiten erfolgt dann von ganz allein“, sagt Lauenburgs Ehrenamtskoordinatorin Andrea Weber, die als Altstadtbewohnerin das Projekt auch privat sehr spannend findet.

Oliver Penns ist gerade dabei, das Fundament für den Backofen fertig-

zustellen. Der Lehm ist auch schon angerührt. Bis auf ein paar Hilfsarbeiten können seine Mitstreiter derzeit nicht viel tun. Etwa vier Wochen dürfte es dauern, bis der Backofen fertig ist, schätzt der Ofenbauer. Das Projekt wird über das Bundesprogramm „Demokratie Leben!“ angeschoben. „Später werden wir die laufenden Kosten über Spenden finanzieren können“, ist sich Andrea Weber sicher.

## **Ein Brotrezept, das auch für Anfänger geeignet ist**

Man muss übrigens absolut kein Profibäcker sein, um während des Nachmittags am Lehmbackofen ein Erfolgserlebnis zu haben. Das „einfachste Brot der Welt“ zu backen, ist wirklich nicht schwer und perfekt für Anfänger geeignet. Es werden auch nur ein paar Zutaten benötigt: 10 Gramm frische Hefe, 450 Milliliter lauwarmes Wasser, 600 Gramm Dinkelmehl, 15 Gramm Salz und 10 Gramm Zucker.

Zuerst die Hefe in lauwarmes Wasser bröseln und unter Rühren auflösen. Danach alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel verrühren. Man braucht den Teig nicht zu kneten. Anschließend den Teig abgedeckt für 8 bis 2 Stunden, also am besten über Nacht im Kühlschrank reifen lassen. Dann den Teig in einen Tontopf geben – und ab damit zum Gemeinschaftsbackofen.



**Bäckermeister Bernd Lührs (l.) und Ofenbauer Oliver Penns schieben das traditionelle Lauenburger Landbrot in den Backofen.**

Bäckermeister Bernd Lührs (l.) und Ofenbauer Oliver Penns schieben das traditionelle Lauenburger Landbrot in den Backofen.

ELKE RICHEL

# Lehmbrockofen soll zum Treffpunkt werden

Brotbacken nach alter Tradition braucht viel Zeit. Doch gerade das hat in Lauenburg seinen besonderen Reiz

**Elke Richel**

**Lauenburg.** Am Anfang war es nur eine Vision, die Oliver Penns hatte: Ein Lehmbrockofen, um den sich Nachbarn scharen, Brote backen und miteinander schnacken. Ein Stück heile Welt in der Lauenburger Altstadt. Doch wie das mit Ideen manchmal so ist, besonders wenn man dafür allerlei Genehmigungen braucht. Es sollten tatsächlich fast fünf Jahre ins Land gehen, bis der Traum Wirklichkeit wurde. Am Sonntag (6. Oktober) wurde der Backofen im Garten hinter dem evangelischen Gemeindehaus am Hohlen Weg zum ersten Mal angeheizt.

„Ich bin in einem Kaff bei Dithmarschen aufgewachsen. Da war das Backhaus das Zentrum des Dorfes mit dem neusten Klatsch und Tratsch“, erinnert sich Oliver Penns. Diese Erfahrung aus der Kindheit hat ihn sein Leben lang begleitet. Der 67-Jährige hat Archäologie studiert, später noch eine Maurerlehre abgeschlossen.

Seit 2017 wohnt er in der Altstadt,

hat die Bewohner und ihre Eigenarten schätzen gelernt. Aber auch immer wieder den Wunsch wahrgenommen, etwas verändern zu wollen. „Während einige nur auf ‚die da oben‘ schimpfen, haben andere tolle Ideen. Dieses Potenzial müsste doch zu nutzen sein, habe ich mir gedacht“, erzählt er. Allerdings: Jeder, der in der Altstadt schon mal etwas baulich verändern wollte, weiß, dass das letzte Wort die Denkmalschützer haben.

Jetzt passt der Standort des Ofens hinter dem Gemeindehaus – und das Spätsommerwetter bei der Einweihung auch. Auch wenn es nicht der erste Backofen ist, den Oliver Penns fertiggestellt hat, ist das erste Anheizen immer eine aufregende Sache. Langsam legt sich eine weiße Ascheschicht auf das glimmende Buchenholz. 370 Grad zeigt das Thermometer. Noch viel zu heiß, winkt er ab.

Geduld sei überhaupt das Wichtigste bei diesem Projekt, sagt Penns. Das fing bei der Suche nach dem richtigen Standort des Ofens an. Auch das Anheizen des Lehm-

backofens und die Vorbereitung der Brotlaibe sei nichts für Ungeduldige. Je mehr Zeit man dem Teig zum Reifen lässt, desto größer ist am Ende der Genuss. Einer, der es wissen muss, ist Bäckermeister Bernd Lührs. Er hat zur Einweihung des Ofens jede Menge Teigrohlinge vom

Während einige nur auf ‚die da oben‘ schimpfen, haben andere tolle Ideen.

Oliver Penns, Ofenbauer

original Lauenburger Landbrot mitgebracht. Ehrensache, sagt der 68-Jährige.

Das Lauenburger Landbrot besteht aus 52 Prozent Roggen- und 48 Prozent Weizenmehl, wird mit Sauerteig und Buttermilchzusatz geknetet und ohne chemische Zusätze gebacken – so wie schon vor über 50 Jahren. Damals entwickelten der Möllner Obermeister der

Bäckerin Ludwlg Flohr und der Berufsschullehrer Herbert Reincke das noch heute gültige Rezept. Auch wenn das Rezept des Lauenburger Landbrot seit Jahrzehnten unverändert ist, hat sich in dieser Zeit einmal der Name geändert – und zwar unmittelbar nach dem verheerenden Elbehochwasser 2013. Eine Gruppe Bäckermeister verkaufte das Lauenburger Landbrot für kurze Zeit als „Flutbrot“. Für jeden verkauften Laib spendeten sie 50 Cent für die Lauenburger Hochwasseropfer. Insgesamt 3320 Euro kamen bei der Aktion zusammen.

Immer wieder prüfen Oliver Penns und Bernd Lührs die Temperatur im Ofen. Endlich, das Thermometer zeigt 270 Grad. „Das sollte passen“, meint der Bäckermeister und fegt die heiße Asche aus dem Backraum. Die Brotlaibe werden nach alter Tradition direkt auf die heißen Steine gelegt. Es dauert nicht lange, dann zieht ein köstlicher Duft über den Kirchplatz in Lauenburg.

Die ersten Nachbarn recken ihre

Nase aus dem Fenster. Lange wird es sie wohl nicht mehr im Haus halten. Genauso ist es gedacht. Die Initiative „Brotbacken“ möchte mit diesem Projekt das Gemeinschaftsgefühl in der Altstadt stärken. Natürlich seien auch Bewohner der Oberstadt sehr willkommen, sagt Andrea Weber.

Wann der Ofen jeweils angeheizt wird, werde sich herumsprechen oder verbreite sich über die sozialen Netzwerke. Wer mag, bringt Teiglinge mit oder belegte Pizzaböden. Der Austausch über Rezepte oder Neuigkeiten komme dann von selbst, sind die Initiatoren überzeugt.

Etwa eine Stunde lang müssen die Brote im Ofen backen. Danach heißt es wieder warten, bis die Laibe abgekühlt sind und das Messer die krachende Kruste teilt. Einige Bewohner haben inzwischen den Tisch gedeckt und mit buntem Herbstlaub dekoriert. Butter, Salz und Schmalz stehen bereit. Später werden die Plätze nicht reichen. Sie rücken zusammen und stellen Stühle dazu. So macht man das eben in der Altstadt von Lauenburg.