



Frisch gebackenes Brot aus dem Holzofen verströmt einen der betörendsten Düfte überhaupt.

Backtag im Ofenhaus

Unser täglich Brot

Viele Ofenhäuser im Drei-Seen-Land standen einst kurz vor dem Zerfall. Heute werden sie wieder eingefeuert. Etwa das **Ofenhaus der Flühenmühle** in Gümmenen BE. Ein Besuch.

Text Sarah Fasolin Fotos Stephan Rappo



Das Ofenhaus und seine
Backgruppe beim Pausentee:
Ferienbub Till, Susanna
Blaser mit Sohn Christian,
Jonas Blaser, Theres
Bütikofer, Vreni und Jakob
Schmid (von links).

Ofenhäuser

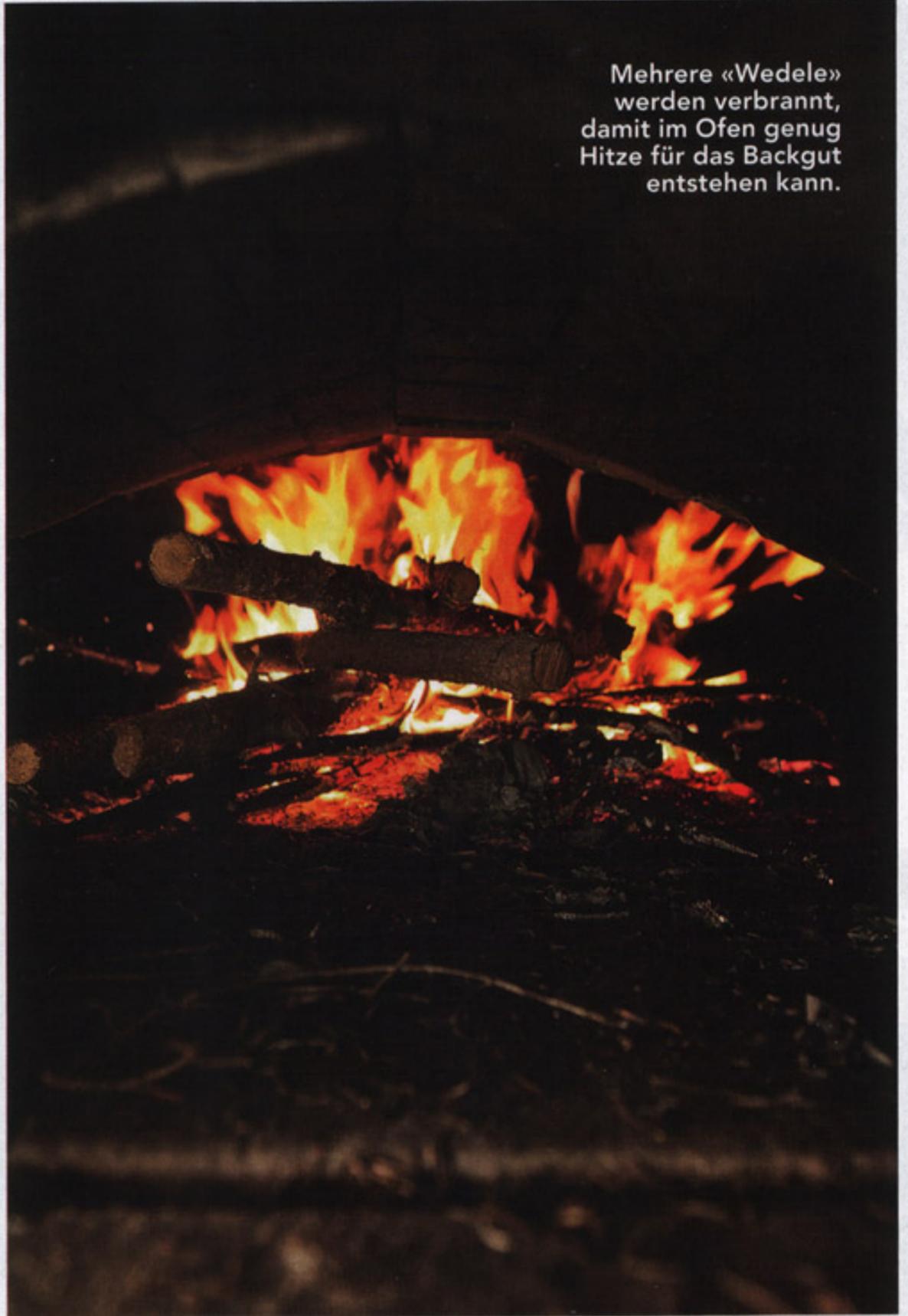
*Von früh
bis spät -
Backen
ist ein
Tagwerk*

Auf diesen Moment hat sich Jonas schon den ganzen Morgen gefreut. Hat ungeduldig nachgefragt, wann es denn endlich so weit sei, wann er nun anfangen könne. Doch der Achtjährige wurde zu Geduld gemahnt. Bald, ja bald sei es so weit. Vreni Schmid, die Ofenhausbäckerin, wirft einen Blick unter das Tuch der Backmulde. Der Vorteig ist am Wirken. Ein kleines Häufchen Hefe-Wasser-Mehl-Gemisch in der Mitte eines grossen Mehlberges. «Bald», sagt sie, und ihre Backkollegin Theres Bütikofer stimmt zu: «Ich denke auch, es braucht nur noch einen kleinen Moment.»

DER OFEN WIRD EINGEHEIZT

Dieser Moment ist schnell vorbei, und Vreni Schmid sagt den Kindern: «Nun dürft ihr kneten.» Ein fröhliches «Jeeh» erfüllt das kleine Ofenhaus der Flühlenmühle im bernischen Gümnenen. Und schon tauchen die Hände von Jonas und seinem zwölfjährigen Bruder Christian in den Mehlhaufen. Sorgfältig mischen sie den Vorteig mit den restlichen zwölf Kilogramm Mehl. Die Backfrauen helfen den Kindern kneten, bis der Teig weich und geschmeidig ist. Im Ofen verbrennt zur gleichen Zeit die dritte «Wedele», ein Bündel trockener Äste. Es war feucht und kalt in den letzten Tagen, Ofenheizer Jakob Schmid wird deshalb heute lieber fünf statt bloss wie meist üblich vier «Wedele» anzünden. Damit es genug Hitze gibt für all die Brote, Kuchen und Zöpfe,

Mehrere «Wedele» werden verbrannt, damit im Ofen genug Hitze für das Backgut entstehen kann.



Ofenheizer Jakob Schmid hilft auch sonst überall mit, wo er gebraucht wird. Hier wäscht er die hölzerne Backmulde.



Christian (links), Till und Jonas bringen das an einen Stiel gebundene «Tannechres», um den Ofenboden von der Asche zu reinigen. Die Tannenzweige haben sie zuvor in den Brunnen getaucht.



Die Backfrauen Vreni Schmid, Susanna Blaser und Theres Bütikofer helfen den Kindern beim Teigkneten.

*Gemeinschaft und Ofenhaus sind
seit je miteinander verbunden*

die die heutige Backgruppe mit nach Hause nehmen möchte.

700-JÄHRIGE ZEUGNISSE

Das Ofenhaus bei der Flühlenmühle, Jahrgang 1857, ist eines von vielen im Drei-Seen-Land. Öffentliche Backhäuser sind zwar auch im Wallis, in Graubünden und vereinzelt im Berner Oberland zu finden – doch keine andere Region der Schweiz hat eine so hohe Dichte und eine so weit in die Vergangenheit reichende Ofenhaus-Geschichte wie das Gebiet südöstlich des Bieler-, Neuenburger- und Murtensees. Dort sind nicht nur mehrere über 700-jährige Zeugnisse von Ofenhäusern bekannt, in dieser Region – in Twann am Bielersee – haben Archäologen 1976 auch das älteste Brot der Schweiz gefunden. Dieses soll mehr als 5500 Jahre alt

sein. Gemäss dem Berner Brotforscher Max Währen besteht es aus Ruchmehl und Wasser. Das Brot, das gerade unter den Händen von Jonas, Christian und den Backfrauen entsteht, ist eine Mischung aus Dinklruch-, Weizenruch-, Roggenvollkorn-, Dinkelvollkornmehl sowie Weizenschrot, Weizenkleie und Sesam. Welches Mehl in welcher Mischung in die hölzerne Backmulde kommt, hängt gemäss Vreni Schmid oft davon ab, «was gerade da ist». Stets gehört jedoch etwas Roggen dazu, weil dieser dem Brot Feuchtigkeit gibt. Und Schrot, damit die Laibe schön luftig werden.

REVIVAL DANK DORFLEHRER

Da das Feuer gut brennt, setzt sich Jakob Schmid einen Moment auf das

Bänkli vor dem Ofenhaus und geniesst die Morgensonne. Er erinnert sich, wie es vor über zwanzig Jahren hier ausgesehen hatte, als das Ofenhaus sowie die danebenstehende Mühle in vernachlässigtem Zustand waren. Schon seit Jahrzehnten war hier am Flühbach kein Korn gemahlen und kein Brot mehr gebacken worden. Bis 1989 der Dorflehrer Walter Maurhofer durch einen seiner Schüler auf die Mühle aufmerksam und neugierig gemacht wurde. Er gründete einen Verein und fand viele Gleichgesinnte wie das Ehepaar Jakob und Vreni Schmid. Gemeinsam verfolgten sie das Ziel, die Flühlenmühle und das Ofenhaus wieder in Betrieb zu nehmen. Heute mahlt die Mühle wieder – aus Wassermangel jedoch nur zu bestimmten Anlässen. Das Ofen-

Ofenhäuser

Die Back- frauen machen Mehl zu Brot

haus ist seit zehn Jahren wieder einsatzfähig, der ganze Ofen hatte neu gebaut werden müssen. Um Geld für weitere Restaurationen zu sammeln, aber auch um für die eigenen Familien zu backen, treffen sich regelmässig Backfrauen aus der Region und machen Mehl zu Brot.

VOR DEM VERFALL GERETTET

So wie das Ofenhaus Flühlenmühle wurden im Drei-Seen-Land in den vergangenen Jahren weitere Ofenhäuser wieder instand gesetzt und in Betrieb genommen. «In den 1960er-Jahren ging der bekannte Berner Brotforscher Max Währen davon aus, dass die Tage der Ofenhäuser gezählt sind», sagt der Freiburger Historiker Jean-Pierre Anderegg, der zum Thema Ofenhäuser ein Buch geschrieben hat. Das Interesse an den Ofenhäusern war gering, viele waren baufällig und wurden abgerissen. «Doch seit den Neunzigerjahren hat sich ein anderer Trend eingestellt: Viele Ofenhäuser wurden vom Verfall gerettet und werden heute wieder von der Dorfbevölkerung zum Backen benutzt.» Ursprünglich waren die Ofenhäuser gebaut worden, um das Brandrisiko für die Bauernhäuser zu minimieren. Im Mittelalter gehörten sie den Landsherren, die für jeden Backgang einen Zins verlangten. Ein Backreglement schrieb genau vor, wie das Backen abzulaufen hatte und nach welchem Turnus die verschiedenen Familien im Dorf das Ofenhaus benutzen durften. Je nach Dorf standen im Reglement noch ganz andere Pflichten, zum



Geschickt und behänd flicht die erfahrene Backfrau Theres Bütikofer den Butterteig zur Züpf.



Bevor die Brotlaibe zum Backen in den Ofen geschoben werden, braucht es eine schöne Glut.