Backhaus in Pünderich

„Alter Backes“

Schlagwörter: Backhaus
Fachsicht(en): Kulturlandschaftspflege
Gemeinde(n): Pünderich
Kreis(e): Cochem-Zell
Bundesland: Rheinland-Pfalz



Das alte Backhaus in Pünderich kann auf eine lange Tradition als quasi Dorfmittelpunkt zurück blicken. Als die elektrischen Backöfen jedoch zu Grundausstattung jeder Küche wurden, nutzte die Gemeinde das Gebäude zunächst als Lagerhaus und baute es im Jahr 1972 zum Feuerwehrgerätehaus um. Die Backöfen sind nicht erhalten geblieben.

Der Nutzungswandel

Das alleinige Backrecht konnte für ein Jahr von Bäckern gepachtet werden. Fand sich kein Bäcker, wie es ab dem 19. Jahrhundert der Fall war, backten die Einwohner Pünderichs ihr Brot selbst, anstatt es wie heute zu kaufen. Das Brot wurde bis Ende der 1950er Jahre für eine oder für 2-3 Wochen gebacken, damit sich der Aufwand lohnte. Wöchentlich wurden sonntags nach dem Hochamt die Backzeiten im heutigen Haus von Hans Collmann (Römerstraße 2) verlost.

Der erste Backtermin war ungünstig, da zum Aufheizen ein zusätzliches Bündel Reben nötig war. Der Backofen wurde mit altem Rebenholz der Weinberge („Bärt Reffe“) aufgeheizt. Mit Körnern aus Kornähren überprüfte man am Brotschieber die korrekte Temperatur. Diese war erreicht, wenn die Körner leicht angebrannt waren. Während die Brotlaibe gebacken wurden, tauschten die Einwohner sich über die Neuigkeiten im Dorf aus, womit das Backhaus ein wichtiger Bestandteil des Gemeindelebens wurde.

Die Asche war als Dünger für die Landwirtschaft begehrt und wurde am „Äschtag“ versteigert. Kuchen gab es damals nur zu den Feiertagen. Eine bekannte Spezialität ist der Schneckenkuchen, welcher von Familie Schneiders heute (2015) noch zu Weihnachten gebacken wird, da auch die jüngste Generation sich ein Fest ohne den traditionellen Kuchen nicht vorstellen kann.

„Schneckenkuchen á la Oma Emma“

(Rezept von Familie Schneiders, wird nur an hohen kirchlichen Feiertagen gebacken)

Zutaten

1 Paket Rosinen
150 – 200 Milliliter braunen Rum
1 Würfel Hefe
Etwas Salz
750 Milliliter Milch
Circa 250 Gramm Butter
1 – 1,5 Kilogramm Mehl
Circa 200 Gramm Zucker
Zimt
und nach Belieben 2 Pakete Marzipanrohmasse

Anleitung
Rosinen 1 -2 Tage vorher in Rum einlegen.
Hefe, Milch eine Priese Salz und 3 Esslöffel Mehl vermischen und eine halbe Stunde zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen.
Circa 100 -150 Gramm Butter schmelzen, leicht abkühlen lassen und mit circa 100 – 150 Gramm Zucker zu der Masse geben. Danach soviel Mehl unter die Masse geben bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig wieder zugedeckt an einem warmen Platz eine halbe Stunde gehen lassen.
In der Zwischenzeit eine große Fläche mit Mehl bestäuben und wenn der Teig fertig ist dort circa 5 Millimeter dick ausrollen. Den Teig mit zerlassener Butter bestreichen und die Rumrosinen, Zimt und etwas Zucker darüber streuen. Nach Belieben Marzipan dünn ausrollen und den Teig damit belegen.
Nun den Teig in circa 7-8 Zentimeter breite Streifen schneiden und zusammenrollen. Danach die Rollen aufrecht in eine große Springform stellen, und den Kuchen bei 200 Grad 45 - 60 Minuten backen. Wenn der Kuchen sehr dick ist, 60 Minuten.
Nach dem Backen den Kuchen etwas abkühlen lassen und mit einer Glasur aus Puderzucker und Butter-Vanillearoma bestreichen.

(Karolina Paus, Universität Koblenz-Landau, 2015)

Quellen
Gespräche und freundliche Hinweise von Herrn Winfried Schneiders (Co-Autor der Dorfchronik) sowie von Familie Lay (Weingut Werner Lay in Pünderich).

Internet
puenderich.de: Ortsgemeinde Pünderich (abgerufen 29.11.2015)

Literatur

Busch, Alois; Gilles, Karl-Josef; Schneiders, Winfried / Gemeinde Pünderich (Hrsg.) (2009): Pünderich, Geschichte eines Moseldorfes. (Ortschroniken des Trierer Landes, 51.) Trier.

Schneiders, Winfried; Busch, Alois (2009): Das alte Backes. In: Busch, Alois; Gilles, Karl-Josef; Schneider, Winfried (Hrsg.): Pünderich. Geschichte eines Moseldorfes, (Ortschroniken des Trierer Landes, 51.) S. 340-341. Trier.

Backhaus in Pünderich

Schlagwörter: Backhaus
Straße / Hausnummer: Römerstraße
Ort: 56862 Pünderich
Fachsicht(en): Kulturlandschaftspflege
Gesetzlich geschütztes Kulturdenkmal: Kein

Erfassungsmaßstab: i.d.R. 1:5.000 (größer als 1:20.000)

Erfassungsmethoden: Literaturauswertung, Geländebegehung/-kartierung, Fernerkundung, mündliche Hinweise Ortsansässiger, Ortskundiger, Auswertung historischer Fotos

Historischer Zeitraum: Beginn 1700

Koordinate WGS84: 50° 02 27,6 N: 7° 07 47,14 O / 50,041°N: 7,12976°O

Koordinate UTM: 32.366.083,58 m: 5.544.864,80 m

Koordinate Gauss/Krüger: 2.580.973,26 m: 5.545.580,86 m

Empfohlene Zitierweise

Urheberrechtlicher Hinweis: Der hier präsentierte Inhalt ist urheberrechtlich geschützt. Die angezeigten Medien unterliegen möglicherweise zusätzlichen urheberrechtlichen Bedingungen, die an diesen ausgewiesen sind.

Empfohlene Zitierweise: „Backhaus in Pünderich“. In: KuLaDig, Kultur.Landschaft.Digital. URL: https://www.kuladig.de/Objektansicht/O-135173-20150811-9 (Abgerufen: 18. November 2026)

Copyright © **LVR**