

So klappt's mit dem Hefezopf

Das Backen im historischen Backhaus in Gammelshausen hat eine lange Tradition. Jetzt versuchten sich Interessierte an Holzbackofenbrot, Hefezopf und Co. *Von Inge Czemmel*

Freitagmorgen, neun Uhr: Draußen ist es ausnahmsweise noch angenehm kühl, doch im Gammelshäuser Backhaus wird bereits geschwitzt. Der Holzbackofen ist angeschürt, die Glut leuchtet rot. Zwölf Frauen, zwei Männer und ein siebenjähriger Steppke sind ins Backhaus gekommen, um sich beim Sommer der Verführungen von Gammelshäuser Landfrauen in das Geheimnis der Teigherstellung und des Brotbackens ein-

Sommer der Verführungen

weihen zu lassen. Wobei, wie sich schnell herausstellt, einige Teilnehmende schon profunde Kenntnisse haben. Die große Knetmaschine hat bereits den Teig für die Bauernbrote in Arbeit, beim Teig für die Hefezöpfe hingegen ist Muskelkraft gefragt. Wie beim Brotteig ist die Mehlsorte beliebig und kann variiert werden. Weizen-, Dinkel- oder Vollkornmehl oder eine Mischung aus zweierlei Mehlsorten – erlaubt ist, was Magen und Gaumen mögen.

Glatt muss der Teig sein

„450er-Mehl gibt es in meiner Küche schon lange nicht mehr“, verrät Landfrau Elsbeth Böhringer. „Ich nehme für alles 550er, auch für Hefezopf und Flachswickel.“ Mit der Hand drückt sie eine Vertiefung ins Mehl und setzt mit einem lauwarmen Hefe-Milch-Gemisch den Vorteig an. Während der ruht, werden Schweine- und Butterschmalz in warmer Milch zerlassen. Dann gilt es, aus allen Zutaten einen glatten Teig zu kneten. „Geknetet wird mit einer Hand, die andere dreht die



Hefezopf, der Schwaben Lieblingsgebäck. Wie man ihn am besten macht, erklären die Landfrauen bei der Veranstaltung ganz genau. *Fotos: Inge Czemmel*

Schüssel“, erklärt Elsbeth Böhringer und gibt nach Gefühl noch ein bisschen Flüssigkeit dazu.

„Erst wenn der Teig die richtige Konsistenz hat, kommen die Rosinen dazu, die unbedingt vor-

dem Gehen hineingeknetet werden müssen. Danach klappt das nicht mehr.“

Inzwischen wird Brotteig geformt, in den Schöpfer gefüllt und von Simone Grössl in den Ofen gesetzt. Wer den Tipp „Immer mit nassen Händen arbeiten“ befolgt, bekommt es ganz gut hin. Inzwischen steht allen der Schweiß auf der Stirn. Trotzdem herrscht beste Laune. Beim Brötchenformen, Kuchenblechbelegen und Flachswickelflechten wird viel gelacht und die Landfrauen haben immer wieder gute Tipps parat, die dankbar angenommen werden. Die ersten Brote und Bleche werden aus dem Ofen gezogen. Verführerischer Duft macht sich breit. Doch Vorsicht, sehr heiß – noch ist es nicht genießbar. „Hurgla, et

zieha“, mahnt Elsbeth Böhringer, als die Stränge für die Hefezöpfe in Arbeit genommen werden, und zeigt, wie ein Zopf mit vier Strängen geflochten wird. Gar nicht so einfach, wie es aussieht, stellen einige schnell fest. Natürlich erfahren die Backfreudigen auch einiges über den Ofen und das Anheizen. Die Landfrauen nehmen gut trockenes Fichtenholz.

Leerlauf gibt's nicht

Im Backhaus gibt es sogar zwei Öfen. Als der alte ersetzt werden musste, schaffte die Gemeinde einen an und die Landfrauen einen zweiten. „Seither haben wir – einer backt, einer heizt – keinen Leerlauf mehr“, freut sich Böhringer. Mittags gehen alle schwitzend, aber glücklich mit ihren Backprodukten heim. „Wenn man weiß, wie viel Fett in dem Zopf und in den Flachswickeln steckt, schmiert man da keine Butter mehr drauf“, lacht eine der Bäckerinnen. „Höchstens noch Marmelade oder Nutella.“

Der Sommer der Verführungen

Ein fester Bestandteil des Sommers im Kreis Göppingen ist das Freizeitprogramm „Sommer der Verführungen“, bei dem zahlreiche Veranstaltungen zum Mitmachen, Entdecken und Ausprobieren einladen. Dabei schlüpfen viele Menschen in die Rolle des Touristenführers und zeigen den Teilnehmern Interessantes aus Wirtschaft, Kunst, Kultur, Gastronomie und vieles mehr. Kooperationspartner der Veranstaltungsreihe des Landkreises und der Erlebnisregion Schwäbischer Albtrauf sind die NWZ und die Geislinger Zeitung. Weitere Informationen unter <https://www.mein-albtrauf.de/sdv>



Der Rahmkuchen ist fertig, die Bäckerin mehr als zufrieden.