

Backholz

Backschegger und Schanzen

Im und nach dem Krieg beheizten die Bäcker in unseren Dörfern ihren Ofen noch mit Holz und Kohlen. Das war erst recht im Bauernhaus der Fall, das in der Regel einen eigenen Hausbackofen besaß. Allerdings „stochte“ der Eifeler normalerweise ausschließlich mit Holz, aus Kostengründen, denn für Briketts war kein Geld da. Briketts in größeren Mengen bezogen die Bäckereien, ich weiß noch, dass beispielsweise an „Jierdrögge“ (Bell) in bestimmten Zeitabständen ein ganzer „Klüttenberg“ abgeladen und in mühevoller Knochenarbeit in den Kohlenkeller geschafft wurde. Den Kohlenhandel und eine mittlere Landwirtschaft als Zweitberuf betrieb damals „Krämesch Pitter“, der ob seiner „weisen“ Sprüche beliebte Dorfgastwirt.

Der dörfliche Kohlenhandel war ein mühsames Knochengeschäft, das in seiner damaligen Form heute völlig undenkbar wäre. Zunächst mussten alle Arbeiten von Hand, mit Kohlenschaukel und Kiesgabel, verrichtet werden, später gab es für größere zu bewältigende Mengen ein Förderband. Die Kohlen wurden per Eisenbahnwaggon in Blankenheim (Wald) angeliefert, dort mussten sie aus- und umgeladen und mit Traktor und Anhänger ins Dorf gebracht werden. In der hinteren Zufahrt zum Anwesen Schmitz lagerte ständig ein mittlerer Berg Briketts, zum Schutz gegen Regen und Sonneneinstrahlung mit einer mächtigen dicken Plane abgedeckt. Langdauernder Regen oder Sonnenhitze machten die „Klütte“ mit der Zeit brüchig und minderten ihren Wert. Die Dorfbewohner kauften ihre Briketts zentnerweise, zum Abwiegen gab es eine Dezimalwaage, deren Füllbehälter ziemlich genau einen Zentner fasste. Die Kundschaft achtete unterdessen genauestens auf das „Zünglein an der Waage“, ein Brikett zu wenig, da wurde protestiert, eins zu viel, das übersah man.

Der Hausbackofen im Eifeler Bauernhaus war schon von außen deutlich erkennbar: Seine Rückwand ragte in der Regel in Gestalt eines halbrunden Mauerwerks über die Hauswand hinaus. Das sparte drinnen im Haus Platz. Der Backofen stand gewöhnlich im „Huus“, der mit Natursteinplatten ausgelegten ebenerdigen Küche. Unter dem Backofen hinab führte die Kellertreppe, die je nach Bauweise der Backanlage oft sehr niedrig und beschwerlich war, beispielsweise gab es in unserem alten Haus „Muuß“ einen solch geduckten Niedergang unter dem Backofen. Die Treppe war kaum höher als 1,20 Meter, man konnte sie buchstäblich nur „auf allen Vieren“ kriechend bewältigen. Wie da die baumlangen Muuß-Männer die Kartoffelsäcke hinab geschleppt haben, ist mir heute noch ein Rätsel.

Die besondere Bauart des Hausbackofens erforderte besondere Abmessungen beim Heizmaterial, das im privaten Bauernhaus eben aus Holz bestand und alljährlich bevorratet werden musste, damit man „über den Winter kam.“ Bei uns daheim wurde etwa im dreiwöchigen Turnus Brot gebacken und das bedeutete, dass der Backofen stundenlang intensiv beheizt werden musste. An der Färbung der Ofensteine erkannte die erfahrene Hausfrau, wann die nötige Backtemperatur erreicht war und die Glut aus der Feuerung entfernt werden musste. Bis dahin war etwa ein halber Raummeter „Backholz“ verstoht worden.

Backholz, das war besonderes, für den Backofen bereitetes Brennmaterial. Bei uns daheim waren es einen Meter lange grobe Buchenhölzer, so genannte „Backschegger“ (Backscheite). Ein Vorrat davon lagerte ganzjährig auf zwei eigens dafür angebrachten Balken in Höhe der Decke im Holzschuppen. Beim Brennholzmachen im Wald wurden geeignete astfreie Stammstücke auf Meterlänge geschnitten und daheim mit der Axt zu Backholz gespalten, das dann auf besagten Balken zum Trocknen gestapelt wurde. Das Backholzspalten sah so leicht und einfach aus, bedurfte aber einer guten Portion Treffsicherheit und Schlagkraft. Ohm Mattes besaß ein „Händchen“ dafür. Die Axt musste genau die Mitte der Holzrolle tref-

fen und durchs „Herz“ führen, dann knallten beim frischen Holz die Teilstücke regelrecht auseinander. Bei abgelagertem Holz ging das Spalten wesentlich schlechter vonstatten

Sehr verbreitet und als Backholz beliebt waren auch die „Schanzen.“ Das waren Ast- und Reisigbündel, 60 bis 80 Zentimeter lang und so bemessen, dass sie noch bequem durch die Backofentür passten. Die Bezeichnung „Schanzen“ war auf die frühere Benennung der mit Reisigbündeln verkleideten Kriegsstellungen zurückzuführen. Eine gefällte Buche wurde früher im Sinne des Wortes „mit Stumpf und Stiel“ verwertet, während heute die Kronen zum größten Teil liegenbleiben und vermodern, zumal auch kaum noch einer sich der Mühe unterzieht, das Astwerk zu Brennholz zu verarbeiten. Damals wurde gegebenenfalls das „Erdenn“ (Erd-Ende, unteres Stamm-Ende, Wurzel-Ende, 80 Zentimeter lang) als „Haustock“ (Hackstock zum Holzspalten) reserviert. Der eigentliche Baumstamm war Nutz-oder Industrielholz für den Händler, das grobe Astwerk bis zur Dicke von etwa fünf Zentimetern kam zum Brennholz, das dünnere Geäst einschließlich des Reisigs wurde zu Schanzen „abgelängt.“

Den Begriff „Äezerieser“ (Erbsenreisig) kennt heute kein Mensch mehr, in meiner Kinder- und Jugendzeit gehörte das Wort zum Eifeler Alltags-Sprachschatz. Äezerieser waren eine natürliche Kletterhilfe für die Erbsengewächse. In jedem Eifeler Garten wurden damals ein paar Reihen „Äeze“ gepflanzt: „Äezezupp“ (Erbsensuppe) mit selbstgezogenen Erbsen und Rauchspeck aus dem eigenen „Röüches“ (Räucherhaus) von der Hausschlachtung, – der Kenner leckte sich die Finger danach. Zum besseren Wachsen und Reifen benötigt die Erbse Kletterhilfen, an denen sie empor rankt und sich ausbreiten kann. Heute gibt es maschinell gefertigte netzartige Rankhilfen, früher schlugen sich die Leute im Wald etwa meterlange Buchenzweige vom gefällten Baum zurecht, spitzten das Mittelende mit der „Hääp“ (Beil mit flacher Klinge) an und bündelten sie für den Heimtransport. Nachdem die Äezerieser aussortiert waren, kamen die Schanzen an die Reihe.

Die Schanzen waren mit biegsamen Weidenruten gebündelt und wurden daheim an der Außenwand des Holzschuppens unter dem weit vorspringenden Dach gestapelt. Im Lauf des Sommers wurden sie knochentrocken und entfachten im Backofen im Handumdrehen ein mächtiges Höllenfeuer. Im Gegensatz zu unseren Backscheggern verbrannten die Schanzen allerdings auch sehr rasch und es musste häufig nachgelegt werden. Dafür entwickelten sie mehr und schneller die erforderliche Ofentemperatur.

Wie ich anfangs schrieb: In vielen Eifeler Bauernhäusern gab es den hauseigenen Backofen integriert ins Hauptgebäude. Oft wurde auch als Anbau ans Haus ein eigenes Backhäuschen errichtet, das sogenannte „Backes“ (Backhaus). Ich erinnere mich noch, dass es beispielsweise bei uns auf dem Kippelberg „aan Juëne“ (heute Dehard) ein separates Backes gab, an dessen Stelle sich heute der Vorgarten befindet. Oft gab es im Dorf auch das öffentliche Backes, das jedem Haushalt zur Verfügung stand. Hier musste der Benutzer das Heizmaterial selber besorgen. Um wiederholtes Anheizen und damit Brennholz zu sparen, taten sich meistens mehrere Familien zum gemeinsamen Backtag zusammen.