

Backofen bringt das Dorfleben in Schwung

Der Saal Hütten in Rott wird dank eines rustikalen Steinbackofens zum lebendigen Treffpunkt für Backbegeisterte im Ruhestand. Jeden ersten Donnerstag im Monat wird hier Brot gebacken und die Gemeinschaft gepflegt.

VON BERTHOLD STRAUCH

ROTT Ein leckerer, würziger Duft liegt in der Luft. Die ehemalige Bäckerei neben der früheren Gaststätte im wieder aufpolierten Saal Hütten ist mit quirligen Leben erfüllt. Es ist fast wie damals, als dort an der Quirinusstraße, mitten im Ort gegenüber der Rottener Kirche, den Kunden frisches Brot über die Theke gereicht wurde.

An diese alten Zeiten erinnert Thomas Staerk, der Vorsitzende des Fördervereins, Träger dieser für ein lebendiges Gemeinschaftsleben des Dorfes binnen kurzer Zeit so wichtig gewordenen Einrichtung. Auf einen Schwung hat Staerk (67), der sein Architekturbüro in Rott langsam ausklingen lässt, seinem Verein eine Fülle neuer Mit-



„Klopfest“ bestanden: Hobbybäcker Thomas Staerk (links) und seine Mitstreiter von der „Zwar-Brotbackgruppe“ sind mit der Stabilität der Kruste zufrieden

FOTOS: BERTHOLD STRAUCH

glieder „besorgt“. Und das sind eben alles Freunde und Freundinnen der edlen Brotbackkunst, alleamt gleichfalls schon im Seniorenlater.

Staerk konnte die bereits seit 2018 in Roetgen existierende Brotbackgruppe der „Zwar“-Gemeinschaft „Zwischen Arbeit und Ruhestand“, mit einem fast unschlagbaren Argument locken und zum „Einnisten“, wie er es schmunzelnd formuliert, animieren: Im Saal Hütten steht den Mitgliedern und ihren Gästen ein rustikaler Backofen zur Verfügung, und das permanent.

Vorher waren die „Zwarler“ technisch nicht so komfortabel ausgerüstet. Da musste auch schon mal im heimischen Küchenofen gebacken und das Resultat dann zum gemeinsamen Verzehr mitgebracht werden. Die Zwar-Hauptgruppe trifft sich ansonsten regelmäßig im Pfarrheim von St. Hubertus neben der Roetgener Kirche (siehe Infobox). Insbesondere die Stromkosten werden jetzt über die Mitgliedsbeiträge für den Verein Saal Hütten gedeckt. Zudem steht dort auch eine kleine Spülküche zur Verfügung.

Gemeinsam Spaß haben

„Wir können zwar nicht verhindern, dass wir älter werden, aber wir können gemeinsam Spaß dabei haben“, lautet das Motto der Zwar-Akteure. Und: „Wir wollen Brücken bauen, von Mensch zu Mensch.“ All diese spürbare Lebensfreude passt somit bestens auch ins frühere „Bakkes“. Dieser etablierte Name

für die mindestens seit 1888 betriebene Bäckerei hat seine Berechtigung behalten, auch wenn dort „nur“ einmal im Monat der elektrisch betriebene Steinofen für das erklärtermaßen offene, „schwelenfreie“ Backen „angeworfen“ wird.

Dafür sei im Übrigen kein Geringer als Bürgermeister Jorma Klauss (SPD), „zuständig“, schmunzelt Staerk – und erklärt: Jeweils am selben Tag, im gleichen Rhythmus, dem ersten Donnerstag im Monat, hält der Roetgener Verwaltungsschreiber im „Bakkes“ von 14 bis 17 Uhr und ohne Voranmeldung seine monatliche „Bürgermeister-Sprechstunde“ ab. Und da der Backofen eine gewisse Zeit zum „Vorglühen“ braucht, sei somit dieser wichtige „Heizer-Job“ wohl in guten Händen, ist der Vereinsvorsitzende mit Klauss Zuverlässigkeit sehr zufrieden.

Mit diesem zeitlichen Vorlauf wird der Steinbackofen auf eine Oberhitze von 280 Grad und eine Unterhitze von 180 Grad gebracht. Die „Zwar-Bäcker“ trudeln dann ab 17 Uhr ein, wenn Klauss seinen Laptop zuklappt. Jeder der Teilnehmer bringt seinem zu Hause fertig gekneteten und „gegangenen“, gegorenen Brotteig mit, ob backend oder in der Backform. Ohne Voranmeldung kann sich jeder, der Lust am gemeinsamen Backen hat, zu diesem kleinen Event einfinden:

„Einfach vorbeikommen“, sagt Thomas Staerk. Für jeweils etwa zehn Brote ist Platz im Ofen. Wenn der Teigling zunächst nicht hineinpasst, muss eben warten – was eigentlich auch kein Problem ist. Wer kommt, setzt sich rund um die große Tafel im „Bakkes“ und plaudert mit seinen Mitstreitern.

Wenn dann die ersten fertig gebackenen, noch dampfenden Brote mit dem Schieber aus der Ofenhitze rausgeholt werden, werden gleich die scharfen Messer gezückt. Denn zur Philosophie dieser munteren Treffen im Saal Hütten gehört auch, dass das frische Backwerk gemeinsam verkostet wird. Dazu werden Teller, Tassen und Gläser aufgetischt. Und jeder bringt etwas für den Brotbelag mit, das ihm am besten schmeckt – und reicht die Wurst, den Käse oder den süßen Aufstrich auch schon mal herum.

Peter Plath koordiniert den Zwar-Backbetrieb und die Treffen der Gruppe, zu der regelmäßig rund zehn bis 15 Teilnehmer kommen. Gebacken wird „alles querbeet“, vom Schwarzbrot oder Vollkornbrot über Sonnenblumen-, Kürbiskern- und Dinkelbrot bis zum Baguette. Zudem werden immer wieder neue Rezepte aus Büchern oder Internet-Blogs ausprobiert – und im Erfolgs- oder Geschmacksfalle in die entsprechende Online-Sammlung aufgenommen, sodass sie jeder zu Hause



Frisch aus dem Steinbackofen: ein kleiner Ausschnitt der gebackenen Brotvielfalt.

nachbacken kann.

Alle Akteure seien Hobbybäcker, erzählt Hans von der Dick. Ein Fachmann mit Meisterbrief sei daher nicht vornommen. „Wir leben von der Hand in den Mund“, fügt er an. Klar, dass auch schon mal ein Backwerk aus dem Ofen geholt wird, das einem Zahnarzt neue Beschäftigung sichern könnte – sprich: dass die knusprige Kruste schon mal ziemlich hart ausfällt, erklären einige Back-Enthusiasten wenig ernsthaft. Und gelegentlich passiert's auch, dass ein Brotlaib zusammenfällt oder etwas zerbröselt. „Tut nichts am Geschmack“, heißt es dann aufbauend.

Ja, es ist eine flotte Seniorentruppe, die da im Rotter „Bakkes“ zum „Großkampftag“, so Vorsitzender Staerk, zusammenkommt und beim gemeinsamen Warten auf die fertigen Resultate aus Mehl, Hefe, Wasser und anderen Zutaten auch den Spaß nicht zu kurz kommen lässt. Und die Teilnehmer sehen schon recht professionell aus: Eigens hat Staerk Schürzen mit dem Aufdruck „Zwar-Brotbackgruppe“ bedrucken lassen.

Über den jeweiligen Backtag hinaus sind die Hobbybäcker auch bei Veranstaltungen im Saal Hütten und anderswo in Roetgen am Start. So im September beim „Lesetag“ im evangelischen Gemeindehaus und Anfang November, als im Rotter „Dorf-Begegnungszentrum“, wie es Vorsitzender Staerk bezeichnet, die Sparkassen-Bigband zum Jazz-Frühstück aufspielte und für die Musiker und Besucher ein leckeres Frühstück zubereitet wurde.

„Der Saal Hütten“, sagt Thomas Staerk, „soll der Raum für alle Rotter sein, wofür zu Hause kein Platz ist, von der Taufe bis zum Beerdigungskaffee.“ Und natürlich auch fürs Karnevalfeiern und jüngst die Neunziger-Jahre-„Mottoparty“. „Es funktioniert immer besser“, freut sich der Vorsitzende.

INFO

Treffen und Kontakte

„Zwischen Arbeit und Ruhestand“ (Zwar): Kontakt über Ursula von Bülow, Tel. 0172/6631367, privat@ursula-von-buelow.de oder zwar-roetgen@web.de. Regelmäßige Treffen finden im Pfarrheim St. Hubertus Roetgen, Hauptstraße 64, jeden ersten und dritten Montag im Monat ab 18 Uhr statt. Wer „reinschnuppern“ will, sei willkommen, heißt es

Kontakt zum Förderverein Rott „Saal Hütten e. V.“: info@saal-huetten.de, Quirinusstraße 15.

Krüzzbrür zeichnen Buchhändler Walter Vennen aus

Der 69-Jährige wird neuer Ordensträger. Der Mönchengladbacher kam zum Studium nach Aachen und „hat sich sofort in diese Stadt verliebt“.

VON GERD SIMONS

AACHEN Dass es für die kulturelle Integration in Aachen nicht schädlich sein muss, wenn man aus Mönchengladbach und damit vom Niederrhein stammt, dafür ist Walter Vennen ein gutes Beispiel. Seit mehr als 30 Jahren ist er ein erfolgreicher Buchhändler im Schatten des Aachener Doms – und wird nun in die Reihe der Ordensträger der Krüzzbrür aufgenommen.

„Als ich zum Studium 1978/1979 nach Aachen kam, habe ich mich sofort in diese Stadt verliebt. Die Nähe zu den Niederlanden und Belgien war wie Frischluft für mich“, blickt der belesene



Er ist designierter Ordensträger der Krüzzbrür: Walter Vennen

Vennen zurück. „Jetzt haben wir nach Priestern, Lehrern und Journalisten endlich wieder einen Intellektuellen in unseren Reihen“, scherzt der Ordensträger 2003 Bernd Mathieu, langjähriger Chefredakteur der Aachener Zeitung, bei der Begrüßung des Neuen.

Der Ordensträger in Lauerstellung, der am 27. Januar im Rahmen des Herrenabends der Krüzzbrür in der Gaststätte „Am Knipp“ ausgezeichnet wird, hat in Aachen Anglistik und Germanistik studiert. Der 69-Jährige spricht sechs Sprachen und war schon öfters Gast bei den kultigen Herrenabenden der Krüzzbrür: „Ich

weiß, worauf ich mich eingelassen habe.“

Es sei für ihn eine Ehre und fantastisch, sagt Vennen, dass er bei den Krüzzbrür „reingerutscht“ sei – auch wenn er nicht im Mariannen-Institut geboren und mit Pauwasser getauft worden sei. Denn diese Auszeichnung sei ein kulturelles Kleinod, das untrennbar mit Aachen verbunden sei. Vennen: „Künftig ein Krüzzbrür zu sein, erfüllt mich mit großer Freude!“

Auch bei der diesjährigen Sessionseröffnung des Pfarrausschusses Heilig Kreuz im Pfarrheim im Pontviertel wurde wieder gut gekocht. Traditionell reichen die Krüzzbrür

ihren Gästen zum Start in die fünfte Jahreszeit das schmackhafte Gericht „Dicke Bohnen mit Schinken“, das in der Küche der Lebenshilfe zubereitet wurde.

Der Überlieferung nach gab es früher ein sogenanntes Schinkenstechen. Es wurde im Frühsommer ein Schinken an einem Tau aufgehängt und so lange mit einem Eisenstab auf das Tau eingestochen, bis der Schinken zu Boden fiel. Und weil Bohnen nach dem Spargel das erste Frühgemüse auf dem Feld war, hatte man dann „Dicke Bohnen mit Schinken“ zubereitet. Ende der 1990er Jahre wurde diese Tradition von den Krüzzbrür wiederbelebt.



Freuen sich auf den kommenden Herrenabend: Walter Vennen (7. v. r.) im Kreise anderer Krüzzbrür-Ordensträger.

FOTO: ANDREAS SCHMITTER

Lover
of Pullover

WIENAND ausstatter
Aachen, Alexanderstr. 18
wienand.ac

Jeden Sonntag neu im E-Paper:
Der Sonntag
Das digitale Magazin der Aachener Zeitung

aachener-zeitung.de/epaper

► Reportagen, Hintergründe, Analysen und Interviews
► Veranstaltungs- bzw. Ausgehtipps
► ereignisreiche Bildergalerien aus der Region
► meinungsstarke Kommentare aus der Redaktion

Spenden, die da ankommen, wo sie wirklich benötigt werden.

Menschen
HELPEN
Menschen

Sparkasse Aachen
IBAN: DE17 3905 0000 0000 7766 66

Das regionale Hilfsprojekt der Aachener Zeitung