

## Vom Backen in Schaafheim

In den ältesten Urkunden, die im Archiv des Schaafheimer Rathauses aufbewahrt werden, den Strafakten aus dem Jahr 1497, also vor mehr als 500 Jahren, taucht der Name eines Bäckers viermal auf. Dreimal, weil „das broth und die weck zu klein gemacht“ waren, einmal, weil er Holz, das er zum Bauen von der Gemeinde bezogen hatte, nicht verbaut hatte. Vermutlich hat er es in seinem Backofen verheizt. Solche Delikte ziehen sich über viele Jahrhunderte durch die Strafakten in Schaafheim wie ein roter Faden.

Was bedeutet das aus heutiger Sicht? Es wurden zu allen Zeiten die Bäcker kontrolliert, da sie ja ein für jeden Einwohner unverzichtbares Grundnahrungsmittel herstellten und verkauften. Mogeleien und kleine Betrügereien wurden nicht zugelassen, sondern mit erheblichen Strafen belegt. Diese Strafen gingen in vielen Orten soweit, dass die Schuldigen sich der „Bäckertaufe“ unterziehen mussten: sie wurden, in einem Käfig eingeschlossen, mehrmals für längere Zeit ins tiefe Wasser getaucht, dass die Gefahr des Ertrinkens bestand.

Heute ist das Selbstbacken von Brot wieder in Mode gekommen – mit modernen Backautomaten und fertigen Backmischungen. Im alten Schaafheim hatte damals jedes Gehöft seinen eigenen Backofen, der meistens in einem kleinen separaten Backhaus untergebracht war. Das erforderliche Brennholz holten unsere Vorfahren aus den umliegenden Wäldern, wo sie als „Nachbarn“ (anerkannte Ortsbürger) ein „Beholzungsrecht“ hatten. In den Backöfen wurde nicht nur Brot gebacken, sondern auch Obst gedörst, Flachs geröstet oder in feuchten Jahren das Getreide getrocknet. Mit dem Anwachsen der Einwohnerzahlen wurde der Bedarf an Holz zwangsläufig immer größer, was in den Wäldern zu einem bedrohlichen und erschreckenden Raubbau führte.

### Graf verbietet privates Backen

Um diesen Missstand abzustellen, erging 1581 eine Verordnung des Landesherrn, des Grafen Philipp von Hanau-Lichtenberg, die das Backen in privaten Backöfen generell untersagte. Wörtlich hieß es in dem Erlass, der auch dem Schaafheimer Schultheiß zugestellt wurde (in unsere Schreibweise übertragen):

*„Demnach ein großes Übermaß an Holz zum Backen aufgewandt wird, sollen hinfüro in den Ortschaften die Vielzahl von Backöfen abgestellt und in jedem Flecken ein oder zwei Backöfen an geeigneten und sicheren Stellen errichtet werden.“*

### Das „Obere Backhaus“

Für die Schaafheimer Untertanen wäre diese Anordnung eigentlich nicht mehr notwendig gewesen, denn sie besaßen 1580 bereits ein gemeindeeigenes Backhaus. Es war ein zweistöckiger Fachwerkbau, der im Zentrum Schaafheims neben dem Schreibhaus stand. Das alte Rathaus, das Schreibhaus und eben dieses „Obere Backhaus“ gaben dem „Schaafheimer Markt“ eine schmucke Fachwerkkulisse, die durch den Wegbrunnen und das Marktkreuz ergänzt wurde und den Besuchern der „Stadt“ vor 400 Jahren sicher einen sehr dekorativen Anblick bot.

Das erste Schaafheimer Backhaus ist mit den Backhäusern, in denen unsere Großeltern um die Jahrhundertwende ihr Brot gebacken haben, nicht zu vergleichen. In dem ansehnlichen Fachwerkbau hatte über der Backstube und dem Backofen im Untergeschoss der Gemeindebäcker eine geräumige Wohnung.

Das „Obere Backhaus“ wurde jährlich von der Gemeinde für fünf Gulden verpachtet. Der jeweilige Pächter verpflichtete sich, wie ein Vertrag von 1580 belegt, die Backtröge, Wirtbänke und Mehlsiebe pfleglich zu behandeln und stets dafür zu sorgen, dass der Backofen im Bedarfsfall rechtzeitig angeheizt war.

### Das „Untere Backhaus“

Schaafheim hatte zur fraglichen Zeit etwa 800 Einwohner, für sie alle reichte das „Obere Backhaus“ nicht aus. So wurde in vielen Gehöften nach wie vor im hauseigenen Backofen gebacken, was jedoch laut landesherrlicher Verordnung nicht erlaubt war.

Als gehorsame Untertanen gaben deshalb unsere Vorfahren 1589 im Unterdorf den Bau eines zweiten Backhauses in Auftrag. Dieses sollte zweistöckig werden, mit einer Länge von 37 Schuh (ca. 11 m) und einer Breite von 27 Schuh (ca. 8 m). Der Zimmermann verpflichtete sich, das erforderliche Bauholz im Schaafheimer Wald zu schlagen und einen „doppelt erriegelten“ Fachwerkbau zu errichten. Die vereinbarte Entlohnung betrug 40 Gulden sowie zwei Wagen Brennholz. (Das waren noch Baupreise!)

Anhand der Baubeschreibung in dem Arbeitsvertrag können wir das neue Backhaus in etwa rekonstruieren. Es war ein schmucker zweistöckiger Fachwerkbau, dessen senkrechten Holzständer „doppelt erriegelt“, das heißt, mit jeweils zwei waagrechten, eingezapften Querstreben verbunden waren. Es stand an der Ecke Bachgasse-Backhausgasse. Der Backofen war als Nebenbau an das zweistöckige Fachwerkhäus angehängt. Schräg gegenüber, vor dem Anwesen Konrad Sauerweins, befand sich der „Untere“ oder „Backhausbrunnen“, der das Unterdorf und natürlich auch das Backhaus mit Wasser versorgte.

Im alten Schaafheim gab es keine Bäcker wie heute mit eigenem Geschäft, das Backen war Aufgabe der beiden Gemeindebäcker. Diese hat-

ten von der Gemeinde die zwei Backhäuser gemietet. In „Unteren Backhaus“ befand sich neben der Backstube und dem Backhaus die Wohnung des Gemeindebäckers. Dessen Aufgaben wurden von der Gemeinde in dem Mietvertrag detailliert festgelegt. In dem „Akkord“ von 1823 hieß es z.B.:

*„Das untere Backhaus wird dem Bäcker Christoph Sehnert für 30 Gulden vom Petri Tag 1823 bis dahin 1824 verliehen. Er verspricht, jedem ihm bekannten Gemeindeglied den Laib Brot zu 6 Pfund für 2 Pfennige zu backen, wie auch jeden Blatz oder Kuchen desgleichen. Dagegen hat der Backende den Sauerteig und das nötige Holz selbst zu stellen.“*

Das Obere Backhaus wurde 1823 zu den selben Bedingungen an den Gemeindebäcker Job Nikolaus Lutz vermietet.

### **Ende der Gemeindebäcker**

Es kam in der Folgezeit immer häufiger vor, dass Bäcker in ihren eigenen Häusern Brot anboten. Da sie preisgünstiger waren als die Gemeindebäcker, gingen diesen immer mehr Kunden verloren. Die Gemeinde versuchte gegenzusteuern, indem sie von den „Privatbäckern“ eine Abgabe verlangte, die der Miete der gemeindeeigenen Backhäuser entsprach. Dagegen hatte wiederum der in Schaafheim residierende Amtmann Chelius große Bedenken; bereits 1806 hieß es in einem seinem Schreiben an die Gemeinde: *„Aller Bann ist Zwang und dieser ist in der heutigen Zeit den mehr aufgeklärten Menschen lästig und unangenehm.“* Erstaunliche Worte vom höchsten Repräsentanten der Staatsgewalt in Schaafheim.

Mit solch amtlicher Rückendeckung weigerten sich die „Privatbäcker“, den geforderten Backzins zu zahlen. Ihre Kundenzahlen stiegen rapide an, und die Gemeinde fand schließlich keine Pächter mehr für ihre Backhäuser. 1845 wurden die Backhäuser nicht mehr neu vermietet, sondern jeder backwillige Ortsbürger musste dort sein Brot selbst backen.

### **Neubauten**

In diesem Jahr wurde im Zuge des Neubaus der Schule im Ortskern das Obere Backhaus abgerissen und durch ein neues Gebäude ersetzt. Es war nicht mehr wie sein Vorgänger ein zweistöckiges Fachwerkhaus, sondern ein kleinerer reiner Zweckbau mit einer Backstube und dem Backofen.

Um 1900 ließ die Gemeinde das alte Untere Backhaus abtragen und an gleicher Stelle in Verbindung mit der „Schaafheimer Freibank“ ein neues Backhaus errichten.

Schon 1862 richteten 46 Ortsbürger (vorwiegend aus dem Oberdorf) eine Petition an das Großherzogliche Kreisamt in Dieburg und baten aufgrund der gestiegenen Einwohnerzahl um den Bau eines dritten Backhauses. Bis zum Bau des dritten gemeindeeigenen Backhauses in der Weedstraße aber musste man in Schaafheim noch bis 1920 warten.

Ein viertes Backhaus entstand schließlich etwa 1930 in der Odenwaldstraße an der Stelle, wo heute der Erweiterungsbau der Grundschule steht. Der Ort hatte sich inzwischen über seine Ortsmauer hinaus ausgedehnt, sodass der Weg zu den bisherigen Backhäusern im Ortskern für die Bewohner in den „Neubaugebieten“ zu weit und beschwerlich geworden war. Es musste ja immerhin alles Brenn- und Backmaterial von den Wohnhäusern dorthin geschafft werden.

Das selbständige Backen der Einwohner in den kommunalen Backhäusern musste natürlich gut organisiert sein. Umfangreiche Vorschriften regelten den Ablauf der Backerei. Man kann daraus erkennen, wie viel Konfliktstoff doch darin gelegen hatte. War der Ofen richtig angeheizt? War er sauber? War jemand nicht zur festgelegten Zeit erschienen oder hat er seine zugeteilte Zeit überzogen usw.? Alles das konnte Anlass zu Nachbarschaftsstreit sein. Deshalb erließ die Gemeinde Schaafheim in Anlehnung an eine Verordnung des Großherzoglichen Kreisamtes für den Kreis Dieburg eine sieben Paragraphen umfassende Verordnung, in der das alles genau geregelt wurde – bis hin zur Strafandrohung bei Zuwiderhandlungen.

### **Vom Wellemachen und Loosen**

Ein Zeitzeuge berichtet aus dem Anfang des 20. Jahrhunderts, was die Familien tun mussten, um backen zu können:

*„Pro Tag wurde viermal, wenn nötig, sogar fünfmal gebacken. Jedes Backhaus hatte einen Verwalter, dessen wichtigste Aufgabe es war, die Backzeiten zu verlosen. Dies geschah mittwochs und sonntags nach dem Mittagsläuten. Dabei zogen die Backwilligen aus einem Leinensäckchen Nummernklötzchen, nach denen dann die Backreihenfolge festgelegt wurde.“*

*Die drei Backhäuser im alten Dorf waren ständig im Betrieb. Wenn man im Oberfeld arbeitete, sah man drunten im Dorf dicke Rauchschwaden aus den Kaminen der Backöfen hochsteigen. Ja, damals machte man sich über die Luftverschmutzung noch keine Gedanken. Die Öfen waren mit Wellen geheizt. Diese fielen beim Holzmachen an. Man setzte sie im Wald in Stapeln von je fünf Metern zusammen und verkaufte sie dann meistbietend bei der Holzversteigerung. Ein Stapel kostete im Schnitt 10 Mark.*

*Die Wellen waren sehr begehrt. Es blieb damals im Wald kein Ästchen liegen. Heizte man den Ofen mit Kiefernwellen, bekam das Brot durch das Harz einen besonders guten Geschmack.“*

### **Der „Hullumpe“ sorgt für Sauberkeit**

*„Wenn der Brotvorrat zur Neige ging, sagte die Mutter: „Mer misse backe!“ Nahe beim Ofen wurde der Backtrog aufgestellt; wenn das Brot gut geraten sollte, mussten das Mehl und die anderen Zutaten gut warm gehalten werden. Zunächst setzte die Mutter den Sauerteig mit etwas Wasser und*

Mehl an. Wenn er schön aufgegangen war, gab sie ihn in den Backtrog und machte den Brotteig an. Dieser hatte dann 8 bis 10 Stunden Zeit zum Gehen. Danach wurde er gut durchgeknetet und in die aus Stroh geflochtenen Brotkörbchen gegeben.

Wir hatten inzwischen das Geschirr und die Wellen zum „Backes“ gebracht. Sofort begannen wir mit dem Anheizen. Wenn der Ofen keinen „schwarzen Schnurrbart“ mehr hatte, war die richtige Backtemperatur erreicht. Nun wurde die heiße Glut mit dem „Backeskrätzer“ aus dem Ofen gekratzt, und dann putzte die Mutter die noch vorhandenen Holzkohlenreste mit dem „Hullumpe“, einem feuchten Sackleinestück, das an einer Stange befestigt war, heraus.

Jetzt konnte das Brot eingeschossen werden. Bevor dies geschah, wurde es noch mit einem Pinsel angefeuchtet. Der Ofen blieb nun solange verschlossen, bis die Brotlaibe schön goldgelb geworden waren. Danach öffnete man die Ofentür und die Schieber und ließ das Brot in Ruhe durchbacken.

Beim Herausnehmen frischte es die Mutter mit Salzwasser, wodurch es einen schönen Glanz erhielt. Zuhause wurde das Brot zum Auskühlen in der Stube ausgelegt und dann im Keller auf der Brothänge gestapelt. Das ganze Haus roch nun nach frischem Brot, und die Mutter meinte: „So, jetzt hat die arme Seele wieder für zwei Wochen Ruhe.“

### Täglich Betrieb

Gebacken wurde laut der Verordnung an allen Arbeitstagen. Im Sommer hatte das Backen um 4 Uhr, im Winter um 6 Uhr morgens zu beginnen und dauerte bis abends um 10 Uhr. Die Öfen kühlten also über die Woche nicht aus. Wen das Los allerdings so traf, dass er am Montag als erster anfangen musste, der brauchte natürlich besonders viel Brennmaterial, um den Ofen wieder auf Betriebstemperatur zu bringen. Deshalb wurde ihm in Paragraf 6 der Verordnung zugesagt, dass er im Sommer eine, im Winter zwei Kiefern-Wellen von der Gemeinde bekomme.

### Ende der Backhäuser

1954 war es vorbei mit der Bäckerei in den öffentlichen Backhäusern. Einerseits hatten die Haushalte „moderne“ Herde und Backstellen, andererseits konnte das Bäckerhandwerk jederzeit frische Ware in zuverlässiger Qualität liefern. Heute dienen die verbliebenen zwei Backhäuser anderen Zwecken. In der Weedstraße wurde der Zweck des Backhauses ins Gegenteil verkehrt: der Backofen wurde entfernt und eine Gemeinschaftskühlanlage eingerichtet, und als auch diese nicht mehr benötigt wurde, das Museum der Heimatortsgemeinschaft Batsch-Sentiwan, eines Vereins der Donauschwaben. Das Haus in der Backhausgasse ging in privaten Besitz über und dient heute als Werkstatt und Lager.



Das „Obere Backhaus“  
in der Wilhelm-Leuschner-Straße  
(links zwischen den hohen Häusern)



Das „Untere Backhaus“  
Ecke Bachgasse / Backhausgasse



Backhaus Weedstraße



Backhaus Odenwaldstraße

Zusammengestellt aus den Folgen 170, 208, 338 und 339 der Serie  
„Aus Großvaters Kindertagen“ von Hans Dörr  
Herausgegeben vom  
HEIMAT- UND GESCHICHTSVEREIN SCHAAPHEIM E.V.  
aus Anlass des „Backesfestes“ am 13./14. September 2003  
Die Serie wird fortgesetzt