

Museumstag in der Hammerschmiede

Historisches Handwerk: Schmieden, Brotbacken, Besenbinden, Korbflechten

Am Sonntag, 17. Mai 2015 feierten die Museen in Deutschland den 38. Internationalen Museumstag. Mit dabei waren die Pastritztaler, die in ihrem Vereinsheim bei der Hammerschmiede nicht nur mit dem Voithenberghammer ein Relikt aus den Anfängen der Industrialisierung bewahren, sondern in der angebauten Scheune zahlreiche historische Maschinen und Werkzeuge aus der Landwirtschaft funktionsfähig erhalten und zusammen mit alten Handwerkstechniken den interessierten Besuchern näher bringen.

Vorstand Josef Bauer (Hausname Thorwartl) und Kulturwart Sepp Maier (Oarfirschtl) bedauerten, dass der deutschlandweit angesetzte Museumstag terminlich mit dem Further Stadtturmfest kollidiert und wollen die Beteiligung der Pastritztaler deshalb nicht als Konkurrenzveranstaltung dazu gewertet wissen. Man habe die Beteiligung am Museumstag zugunsten des Stadtturmfestes einfach deshalb nicht absagen können, weil sonst daran gebundene Fördermittel gefährdet gewesen wären.

Die Attraktion am Museumstag war das Backen von dreißig Laib Brot im historischen Backofen neben der Hammerschmiede, der ebenso wie die Schmiede im Jahr 1826 erbaut wurde. Vorstand Bauer, der das für das handwerkliche Brotbacken erforderliche Wissen von seiner Großmutter erlernt hat, beschrieb die einzelnen Arbeitsschritte wie folgt:

Grundlage für die Brotherstellung im Backofen bildet ein Mehl aus Roggen und Dinkel. Das Getreide für dieses Mehl wurde bei dem im Rahmen des Oldtimertreffens der mit den Pastritztalern freundschaftlich verbundenen Oldtimerfreunde Arnschwang am 7. September letzten Jahres selbst gedroschen und in der gleichnamigen Hammermühle der Familie Gress in Bad Kötzting, die auf mehr als 80 Jahre Tradition und Erfahrung in der Herstellung von Mehl zurückblicken kann, gemahlen.

Am Freitag, zwei Tage vor dem Backtag wurde eingedampfelt. Dabei wurden Mehl, ein Uraloibl von etwa einem Pfund, Hefe und Wasser verrührt und gehen gelassen. Am Samstag kam der ganze neue Urateig in den Backtrog, wurde mit dem Mehl vermischt und nochmals mit Hefe und Wasser versetzt.

Am Backtag am Sonntag kamen noch Gewürz, Hefe und Salz in den Urateig im Backtrog, Dann begann für den Thorwartl Sepp das rund eineinhalbstündige Kneten des Brotteigs mit der Hand, wobei er von Rita Lemberger von den Oldtimerfreunden Arnschwang im wahrsten Sinne des Wortes tatkräftig unterstützt wurde. Es folgte das Anschüren des Backofens mit Fichtenholzscheiten, die in der Mitte des Ofens aufgeschichtet und dann mit Reisig angezündet wurden.

In der halben Stunde, die es dauerte, bis das ganze Holz verbrannt war, wirchten Josef Bauer und Rita Lemberger dreißig Zweipfünder-Brotlaibe aus. „Auswirchen“, so wurde früher das Ausformen der Brotlaibe aus dem Teig genannt. Nach dem das verbrannte Holz und die letzte Glut mit dem Bowisch aus dem Backofen ausgeräumt war, prüfte der Holzofenbäcker, ob die Backtemperatur im Backofen passt. Bauer verlässt sich dabei nicht auf ein modernes Digitalthermometer, das ab 200 Grad Celsius einen

Error meldet, sondern streut dazu nur ein wenig Mehl in den Ofen. Wenn das Mehl verbrennt, ist der Backofen zu heiß. Erst als das Mehl nicht mehr brannte sondern nur braun wurde, wurden die Brotlaibe in den Backofen geschoben. Nach zwei Stunden war dann das selbstgemachte Bauernbrot fertig und wurde von Vorstand Bauer als „Honorar“ an seine vielen ehrenamtlichen Helfer beim Museumstag verteilt. Die Verantwortlichen der Pastritztaler waren sowohl mit dem Wetter als auch mit der Resonanz bei den Besuchern sehr zufrieden und werden, so ihr Vorstand Josef Bauer, ihre Verbundenheit mit dem Stadtturm als markantes Wahrzeichen der Stadt Furth im Wald mit dem Kauf eines Bausteins für die Stadtturmrenovierung zum Ausdruck bringen.

