

Backen wie im Mittelalter

Kinder bauten historischen Backofen

Frichlkofen. (we) Für die Tausendjahrfeier am 19. und 20. März wurde unter Anleitung des Kreisarchäologen Dr. Ludwig Kreiner von Kindern aus Frichlkofen ein Backofen gebaut. Damit soll während der Tausendjahrfeier Brot gebacken werden.

Viel Arbeit hatten sich Dr. Kreiner und die Kinder vorgenommen. Es sollte ein Backofen gebaut werden, wie er wahrscheinlich vor vielen hundert Jahren benutzt wurde. Aus Weidenzweigen wurde ein Gerüst gebaut damit Lehm, mit dem die Wände gebaut werden sollten, auch den nötigen Halt finden konnte. Zunächst musste aber die Grasnarbe abgetragen werden. Dort wurde das Weidengerüst hineingelegt. Der Lehm, den Dr. Kreiner extra aus Aufhausen mitgebracht hatte, wurde mit Wasser benetzt und nun ging es ans Werk. Die Kinder und Dr. Kreiner hatten viel Spaß daran, die Wände zu errichten und es waren geschickte Baumeister darunter. Mit ihren Namen verewigten sich die Kinder in dem feuchten Lehm. Zwischendurch mussten noch stärkere Weidenverstreben eingebracht werden, der nasse Lehm hatte

doch ein Gewicht. Auch der Boden wurde mit Lehm ausgefüllt und zum Schluss kamen noch faustgroße Steine darauf. Nun wurde ein Feuer im Ofen entfacht, der Lehm musste durch das Brennen fest werden. Hier war es wichtig, die Hitze nicht zu groß werden zu lassen, sonst könnten die Wände reißen. Während der

Lehm nun gebrannt wurde, konnten sich die kleinen Baumeister bei einer kleinen Brotzeit stärken, die Vorstand Uli Rothbauer und sein Team vorbereitet hatte. Das Brennen gelang, nun musste der Ofen noch abgedeckt werden, damit er bis zum 19. Mai nicht durch Witterung zerstört wird.



Die Wände werden unter Anleitung von Dr. Kreiner errichtet.