

500 Schusterjungen und deftige Erbsensuppe

Pfingstsonntag im Wesetal: 35. Kleinerer Backfest wieder Besuchermagnet an einem heißen Festtag

Edertal-Kleinern. Dicker Rauch über dem Fachwerkbackhaus auf dem Dorfplatz signalisierte zu früher Stunde am Pfingstsonntag: Im Wesetal wird wieder das beliebte Backfest gefeiert. Es war das 35. Backfest, wie immer ausgerichtet vom Verkehrsverein und unterstützt von zahlreichen freiwilligen Helfern.

Das erste Anheizen des alten Steinbackofens erfolgte bereits am Vortag zum Backen von Blechkuchen. Gegen 6 Uhr am Pfingstsonntag kam die Kleiner'sche Spezialität an die Reihe, sogenannte Schusterjungen, Einpfund-Brote auf Sauerteigbasis. Dies war die tägliche Menge Brot für einen Handwerksburschen auf der Walz in der guten alten Zeit. Rund 500 Schusterjungen kamen knusprig frisch aus dem Ofen zum Verkauf, garniert mit

dem Spruch: „Es ist hart, hartes Brot zu essen, aber noch härter ist es, wenn man keins hat.“ Auftakt des Festprogramms war ein von Pfarrer Björn Rimbach gehaltener Abendmahlsgottesdienst. So wie die Temperaturen am diesem Feiertag stieg die Stimmung der immer zahlreicher eintreffenden Besucher-scharen, darunter viel Stamm-publikum, Wanderer und „Lauf-kundschaft“. Das Backfest Kleinern lockt im Durchschnitt etwa 700 Besucher an.

Zum frischen Backhausbrot passte mittags die angebotene Erbsensuppe. Zur Unterhaltung spielten nachmittags die Edertaler Musikanten aus Mandern, Kinder vergnügten sich auf einer Hüpfburg. Das Backhaus in Kleinern wurde im Jahr 1900 gebaut. 1952 erfolgte der Ein-



Präsentieren beim Backfest in Kleinern ein Brett „Schusterjungen“ (von links): Raimund Schlosser, Lars Engelhardt sowie Ursel und Heinrich Althoff. Foto: Minke

bau eines größeren Backofens. Noch in den 50er- und 60er-Jahren nach dem Krieg buken Kleinerner Frauen fast täglich Brot sowie Blechkuchen im öffentlichen Backhaus. An diese lange Tradition im Wesetal knüpfte

das Backfest an. Letzte größere bauliche Aktivität im Backhaus war 2010 eine grundlegende Sanierung von engagierten Bürgern mit über 400 Arbeitsstunden beim Wettbewerb „Unser Dorf hat Zukunft“. Das Back-

hausteam mit Heinrich Althoff an der Spitze besteht aus etwa sechs Amateurbäckern. Mit dem 13-jährigen Lars Engelhardt wird der Nachwuchs bereits in die ja nicht ganz einfache Materie eingearbeitet. (jm)