



Das Oberschönenfelder Holzofenbrot

BROT AUS VIER ELEMENTEN

Sr. M. Gratia Wanner OCist

Erde, Wasser, Luft und Feuer – die Glasfenster unserer Oberschönenfelder Hauskapelle zeigen uns die vier Elemente, ohne die wir nicht leben könnten. In der Winterzeit feiern wir dort die heilige Messe, in der das tägliche Lebensbrot – Jesus, das Brot des Lebens – für uns gebrochen und uns geschenkt wird. Erde, Wasser, Luft und Feuer: Alle vier Elemente helfen zusammen, dass schmackhaftes Brot entsteht. Die Erde schenkt uns das Korn, das Wasser verbindet die verschiedenen Zutaten, durch das Kneten des Teiges bekommt dieser genügend Luft für die Gare – und zuletzt bewirkt die Hitze des vorher lodernden Feuers, dass der Teig genießbar und zu schmackhaftem



Brot verwandelt wird.

Bis das Holz im Ofen brennt und seine aufgestaute Wärme dem Teig die richtige Backtemperatur vermittelt, hat es schon einen langen „Lebens- und Sterbeprozess“ hinter sich gebracht. In vielen Jahren im Oberschönenfelder Wald zu einem Baum herangewachsen, wurde dieser schließlich gefällt, gespalten, und zum Trocknen gestapelt. Mit dem nötigen Schwung wurden dann die einzelnen Holzstücke in den Holzofen gestapelt und mit Pappe und Papier angezündet.

So mancher Brotliebhaber schwört darauf, dass es der lange Werdegang vom Holz zum Feuer ist, der dem Oberschönenfelder Holzofenbrot den unverwechsel-

baren Geschmack schenkt. Das stimmt sicher, aber es gibt auch noch andere wichtige Gründe, dass das Brot schmackhaft, gesund und daher sehr beliebt ist: Zum



Brot werden 100 % Roggenmehl verwendet, was heutzutage sehr selten der Fall ist; der Natursauerteig wird täglich entsprechend der Menge angesetzt, die für den Bedarf des nächsten Tages erforderlich ist.

Und nicht zuletzt erhält das Brot einen dreifachen Segen: zuerst bei der Bereitung des Sauerteiges, dann nach dem Kneten des Brotteiges und schließlich noch beim Schuß in



den Ofen. Ja, und hoffentlich wird das Brot vom Kunden - nach altem Brauch – vor dem Anschneiden nochmals mit dem Kreuzzeichen gesegnet. Während das Feuer im Ofen knistert und brennt, darf der

Brotteig, der vorher aus Natursauerteig, Mehl, Wasser, Salz und etwas Hefe bereitet wurde, ruhen. Nach einiger Zeit wird er zu Laiben mit 1 kg oder 2 kg aufgearbeitet



und zur Gare in Peddigrohr-Körbchen gelegt. Zwischendurch wird die Glut immer wieder aufgerührt. Ist das Holz ausreichend abgebrannt und gleichzeitig der Teig zur richtigen Gare gereift, wird die

restliche Glut aus dem Ofen genommen, der Holzofen gründlich naß ausgewischt. Dieses Vorgehen hilft nicht nur, dass der Ofen sauber wird, sondern gibt dem Teig



beim Backen die nötige Feuchtigkeit. Wenn das Brot in den Ofen „geschossen“ wird, weist der Ofen noch eine Temperatur von rund 300 ° C auf. Hat der Teig schon eine leichte Kruste gebildet, werden die

Brote umgeschossen, d. h. damit sie alle in etwa gleichmäßig Wärme erhalten, werden sie an einen anderen Platz im Ofen verschoben. Nach insgesamt etwa einer Stunde ist das



Brot fertig gebacken. Der Ton, der beim Klopfen auf den Brotboden entsteht, zeigt an, ob das Brot nicht nur außen die richtige Farbe hat sondern auch durchgebacken ist.

Die fertigen Brote werden auf

Brotwagen gelagert und in den direkt angrenzenden Brotladen geschoben. Der Duft, der nun Bäckerei und Laden durchzieht, lässt manche Kunden mit der Bemerkung den Laden betreten: „Bei euch



riecht es ja wunderbar.“ – Ja, und so gut schmeckt dann auch das Brot. Kein Wunder, dass die Kunden nicht nur aus der näheren Umgebung kommen, sondern weit über

das 20 km entfernte Augsburg hinaus. Und weil wir heutigen Menschen ja selten „nur Brot“ essen, können im Brotladen dann auch gleich verschiedene Aufstriche und Beläge für das Brot mitgekauft werden: Butter, Marmelade, Honig, Käse und so manche weiteren Köstlichkeiten.

Wie lange in Oberschönenfeld schon Brot gebacken wird, lässt sich nicht mehr feststellen, es lässt sich nur belegen, dass für das Jahr 1691 erstmals ein eigener Backofen urkundlich erwähnt wird. Bereits im Jahr 1932 boten die Schwestern das Brot zum Verkauf an. Bisher ist es immer noch möglich, dass eine Schwester in der Bäckerei arbeitet, die tatkräftig von den Hausmei-

stern unterstützt wird. Diese sind in alle Arbeiten eingearbeitet, sind aber hauptsächlich für die schweren körperlichen Arbeiten an den Holzöfen verantwortlich.

Die Elemente Erde, Wasser, Luft und Feuer sind ein großer Segen für uns Menschen, aber sie haben auch Kräfte, die wir Menschen nicht bändigen können, und wir hören und lesen bestürzt von Erdbeben, Überschwemmungen, Stürmen und Brandkatastrophen. An die Gefahr des Feuers wurde ich einmal deutlich erinnert, als aus einem der Holzöfen sich eine Stichflamme selbständig machte, in bedrohliche Nähe des Brandmelders kam und Feueralarm auslöste. Die sofortige Meldung: „Das ist Fehlalarm“

nützte schon nichts mehr: Die Sirenen der Umgebung heulten auf und kurze Zeit später sah ich buchstäblich nur noch rot: Allerdings nicht Feuer, sondern Feuerwehrmänner, Feuerwehrautos, dazu Säнитäter und Polizei. Glücklicherweise waren alle Beteiligten voller Verständnis und froh, dass das Feuer friedlich im Holzofen weiterbrannte und kein Schaden entstanden war. Und es war deutlich geworden: Die Feuerwehren der Umgebung sind äußerst schnell.

Brot ist ein gutes Lehrbeispiel für unser Leben: Wie die verschiedenen Zutaten vermischt werden, haben wir als einzelne Menschen und in Gemeinschaften verschiedene Talente, Fähigkeiten und

Charakteranlagen, die es gilt, „zusammenzukneten“ zu einem guten Ganzen. Wenn der Teig geknetet ist, braucht er Ruhe, nach dem Aufarbeiten nochmals Zeit zur Gare. So brauchen auch wir Menschen „Aktion und Kontemplation“ – Ruhe und Beschäftigung im ausgewogenen Verhältnis. Nach genügend Garzeit wird der Teig in den Ofen geschossen. Dabei wird er aus dem Körbchen auf den Schießer geworfen. Erfahren wir es in unserem Leben nicht auch manchmal, dass wir „aus dem Gewohnten geworfen“ werden? Auch im Umschießen können wir eine spirituelle Note sehen: Wir dürfen nicht sitzenbleiben auf einem Fleck, sondern es gilt, uns auf die Änderungen und



Wandlungen des Lebens einzulassen. Und nicht zuletzt gibt es in unserem Leben auch die Erfahrung von Wärme und Hitze – von Liebe und Geborgenheit, von Schwerm und Leidvollem, das uns zur Reife führen will. Feuer ist auch eines der Symbole für den Heiligen Geist. Lassen wir es zu, wenn er uns so mit der Wärme seiner Liebe umfassen und durchdringen will, dass wir verwandelt werden wie Brot? Die engste Verbindung vom

Brot zum geistlichen Leben schafft der Gedanke, dass Jesus sich „Brot des Lebens“ nennt und es auch ist. Es geht uns Schwestern nicht nur darum, unseren Lebensunterhalt auch durch Brotverkauf zu verdienen. Das tägliche Brot aus unserer Holzofenbrotbäckerei erinnert uns an das tägliche Brot, das uns in der Eucharistie geschenkt wird, damit wir die Kraft finden, durch unser „ora et labora“, unser „Beten und Arbeiten“ Brot für andere zu sein.