

Es wird wieder gebacken!

Der Salzekuchen ist in Eifa zurück aus der Winterpause

OSTHESSEN-NEWS-Bericht vom 15.01.2022
von Felix Hagemann und Lea Hohmann [Alle Fotos © goa]

Auf diesen Tag hatten nicht nur viele Eifaer und Alsfelder, sondern auch treue Kunden aus dem Großraum Frankfurt und Thüringen gewartet: Die Winterpause ist vorbei, das vereinseigene Backhaus des Obst- und Gartenbauvereins (OGV) hat wieder seinen turnusmäßigen Betrieb aufgenommen - alle 14 Tage gibt es donnerstags wieder die „oberhessische Pizza“ Salzekuchen sowie rustikales Bauern- und Sovitalbrot direkt aus dem Holzgefeuerten Backofen.



Der Vereinsvorsitzende Kurt Schlorke blickt mit seinem Backteam Birgit Gerhardt, Birgit Venus, Maria Krug, Anita Schlorke, Gerd Renker und Bernd Östreich inzwischen auf fast 19 Jahre erfolgreiches ehrenamtliches Backen zurück, seit der OGV in 2003 das Backhaus errichtete. Unterstützt wurde er dabei von einer großzügigen Spende der ehemaligen Eifaerin Betty Schneider geb. Ruppel, die nach Waterloo/Kanada migriert war. Zusammen mit ihrem Mann Herb war es ihr ein Anliegen, das Projekt des OGV aktiv zu ermöglichen.



Für Noch-Nicht-Salzekuchen-Kenner: Es handelt sich um eine Kartoffelmasse auf Brotteig und wird in Oberhessen in den verschiedensten Variationen, mit oder ohne Kümmel, Speck / Dörrfleisch, angeboten.

40 Kilo Kartoffeln geschält

Im Gespräch mit OSTHESSEN|NEWS beschreibt Kurt Schlorke die Abläufe: „Die Vorbereitungen beginnen unter Einsatz der ehrenamtlichen Helfer immer bereits zwei Tage vor dem Backtag, also am Dienstag. Dazu gehört der Einkauf der unterschiedlichen Zutaten, das Ansetzen des Sauerteigs, das Bestücken des Backofens sowie die Annahme der Vorbestellungen per E-Mail, Telefon oder Bestellzettel.“

Direkt aus dem Holzofen



Während mittwochs vormittags dann zwischen 35 kg und 40 kg Kartoffeln gekocht, gepellt und mit 4-5 kg Zwiebeln durchgemahlen werden (in diesen Prozess sind weitere 5-6 Vereinsmitglieder als erweitertes Team eingebunden), wird der Teig für das Sovitalbrot erst am Abend vorbereitet und der Ofen zum ersten Mal angeheizt.



Am Donnerstag geht es dann so richtig zur Sache: Los geht es bereits um 3.45 Uhr mit dem erneuten Anfeuern des Backofens. Während dieser nun auf über 200 Grad Celsius aufheizt, werden ab 5.30 Uhr zwischen 20 und 27 Backbleche mit Salzekuchen vorbereitet, die endgültige Menge Sauerteig für das Bauernbrot angemischt und in den Brotkörbchen aufgesetzt sowie der Sovitalteig fertiggemacht. Dann hat der Backofen seinen Einsatz: erst werden die Bauernbrote, dann der Salzekuchen und abschließend die Sovitalbrote gebacken.



Verkauf ab 9 Uhr morgens

Das Backhaus füllt sich mit dem wunderbaren, typischen rauchigen Backduft, den so nur ein Holzofen erzeugen kann. Ab 9 Uhr treffen dann die ersten erwartungsfrohen Gäste ein. In Nicht-Pandemie-Zeiten bietet ein geräumiger Gastraum die Möglichkeit zum Pläuschchen,

veredelt mit dem noch warmen Salzekuchen und einem Kaffee. „Darauf müssen wir leider seit Wochen verzichten“, bedauert Schlorke. „Aber wir hoffen, dass wir das auch hoffentlich bald wieder anbieten können, denn für die Kommunikation im Dorf ist unser Treffpunkt ganz wichtig. Und in geselliger Runde schmeckt es doch auch noch besser!“



Während der Fotoaufnahmen am heißen Backofen wurde für den Autor schnell deutlich, dass es hier auch körperlich richtig zur Sache geht: „Wenn wir am frühen Nachmittag heim gehen, muss man sich erstmal ein wenig erholen. Da weiß man, was man gemacht hat“, waren sich Schlorke und Östreich einig.



„Unsere Motivation? Die Geselligkeit!“

Ein absolut klares Stimmungsbild zeigt sich trotz der Strapazen bei der Frage an das Backhausteam, was denn ihre Motivation für diese regelmäßige Tortur sei: „Die Geselligkeit! Wir sind ein tolles Team und haben viel Spaß am Miteinander, sonst ginge das gar nicht!“, schallt es dem Autor und bekennenden Eifa-Stammkunden entgegen.

Das langjährige fleißige Treiben des Vereins hat sich gelohnt: laut OGV-Homepage sei man der einzige Ort im Alsfelder Stadtgebiet, an dem auch (direkt neben dem Backhaus) eine eigene Kelterei betrieben wird. Das Kelterhaus wurde 2017 in Betrieb genommen. Bevor in 2012 ein Pasteur mit nachgeschalteter Abfüllautomatik angeschafft wurde, fand die Herstellung von Apfelsaft lediglich in kleinen Mengen und mit viel körperlichem Einsatz statt. Seitdem habe man die produzierte Jahresmenge stetig gesteigert, der bisherige Höhepunkt sei nach einer sehr guten Apfelernte im Jahr 2018 mit knapp 23.000 Litern Apfelsaft erreicht werden.

Das Kernstück der Kelterei bildet seit der Saison 2020 die neue Bandpresse EBP350 der Firma Voran. „Die Anlage ermöglicht die exakte Erfassung des angelieferten Obstes und des produzierten Mostes beziehungsweise Saftes“, berichtet Kurt Schlorke.

Vorbestellung wird dringend empfohlen

Wer sich von der Schmackhaftigkeit des Salzekuchens und der Brote überzeugen möchte, sollte unbedingt rechtzeitig eine Vorbestellung aufgeben: Die Übersicht der **Backtermine** findet man auf <https://www.backhaus-eifa.de>



Überzeugen konnte sich nun auch das diensthabende Redaktionsteam von dem einzigartigen Geschmack: Ein Salzekuchen-Gruß vom „Team Schlorke“ ergab das OSTHESSEN|NEWS-Gütesiegel: „Weltklasse“! (Alle Fotos © goa)

Die **Anschrift** des Backhauses:

Untere Grundstraße

36304 Alsfeld-Eifa

Telefon: 06631-6493

E-Mail: kurt@schlorke.de

Internet: <https://www.backhaus-eifa.de>

*Die Veröffentlichung des Salzekuchen-Textes im Rahmen des Internetprojekts
www.Geschichtsforum-Alsfeld.de wurde von OSTHESSEN-NEWS.DE gestattet. Vielen Dank!*