

Wie entstand das Brotbackhaus in Kälbertshausen

Die Gemeinde Kälbertshausen plante im Ort ein Backhaus zu bauen, der Architekt hat hierfür ein Ofen von einer Größe von ca. 50 x 50 cm vorgesehen. Für diese Tätigkeit wurde der Ofenbauer Bruno Reuther gefragt ob er dies ausführen könnte. Er war von der Sache sofort begeistert und stellte hierfür seine Arbeitskraft und Zeit kostenlos zur Verfügung, Sodas nur das Material bezahlt werden musste, jedoch mit der Vorgabe einen größeren Ofen einzubauen. Er fing im Sommer 2015 mit seiner Arbeit an, die ungefähr 6-8 Wochen (meistens Freitagsnachmittag und samstags) in Anspruch nahm und baute den größt möglichen Ofen in das Backhaus. (Breite 90 cm x Länge 1,50 m)

Das erste Feuer wurde für die Schalung verwendet und danach wurden mehrere Tests durchgeführt wobei die ersten zwei völlig in die Hosen gingen, denn das Brot war schwarz verbrannt.

Dann im Juni 2016 wurde das Backhaus mit dem Dorfplatz zusammen eingeweiht, seither findet von März bis Oktober einmal im Monat ein Backtag für die Allgemeinheit statt. Mann meldet sein Brotteig (ca. 1 Kg) beim Ortsvorsteher Erhard Göhrig an, der dann genau weis wieviel Leute ihren Teig bringen können (es gehen ca. 20 Kg Teig in den Ofen) und diese Liste wird dann dem Bäckermeister Rainer Schmitt aus Barga und dem Ofenbauer Herrn Bruno Reuther übergeben, die sich seither bereit erklärt haben den Brotbacktag durzuführen.

Am ersten offiziellen Backtag wurden die Beiden völlig überrannt, es kamen 40 Leute mit ihrem Teig. Da man aber nur die hälfte bewältigen konnte waren die meisten Leute enttäuscht und so wurde es in den ersten 3-4 Monaten nicht so sehr mehr angenommen, weil man glaubte das man sein Brot doch nicht gebacken bekommt. Danach wurde dann die Liste über den Ortsvorsteher eingeführt und seither wird der Backtag rege angenommen