

Erstmals bleibt der Ofen aus

TRADITION Schleberodas Backfrau Cornelia Hofmann kann in diesem Jahr nicht ihre von Jung und Alt heiß geliebten Pizzen mit 80 Zentimetern Durchmesser zaubern.



Corona-bedingt musste Pfingsten der Ofen kalt bleiben: Schleberodas Backfrau Cornelia Hofmann im Backhaus des Ortes.

FOTOS: ANDREAS LÖFFLER

VON ANDREAS LÖFFLER

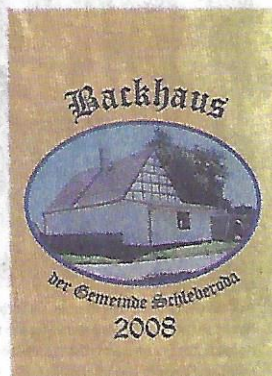
SCHLEBERODA - Das gab es noch nie: Corona geschuldet, blieb am Pfingstweekende im Backhaus von Schleberoda der Ofen aus, wurden die Backbleche nicht angerührt - auch nicht die kreisrunden, die über stattliche 80 Zentimeter Durchmesser verfügen und auf denen sonst die weithin bekannte „Schleberodaer Pfingstpizza“ mit ihrem üppigen Belag aus Salami, Pilzen, Paprika und Tomate ihrer Vollendung entgegenbräunt. „Zwar ist Publikumsverkehr wieder erlaubt - alles, was in Richtung Volksfest geht, aber nicht. So gern wir und die Pfingstburschen aus dem Ort an unsere alljährliche Tradition angeknüpft hätten: Diesmal wurde einfach nichts daraus“, bedauert Cornelia Hofmann.

Als gelernte Konditorin war die heute 59-Jährige, die aus Possenhain stammt und 1987 zu ihrem Mann nach Schleberoda zog, natürlich wie prädestiniert für den Teilzeit-Job als so genannte Backfrau in dem Dorf nahe Freyburg: An der Seite von Thomas Ehret, dem „Heerrscher“ über die hochkomplexe Befeuern des übrigens mit Braunkohle-Briketts betriebenen Ofens im Backhaus, bekleidet sie das gleichermaßen fordernde wie verantwortungsvolle Ehrenamt bereits seit Anfang Mitte der 1990-er Jahre. „Ich bin für die Zubereitung der Teige zuständig - außer beim Stollenbacken -, und für das Befüllen der Backformen und -bleche“, schildert die Frau, die ihre Ausbildung dereinst in der Weifenfelder Großbäckerei absolviert und später lange Jahre bei Handwerksmeister Bobolowski in Freyburg gearbeitet hatte.

„Damit, bei anderen selbst mit Hand anzulegen, fange ich gar nicht erst an.“

Cornelia Hofmann
Backfrau in Schleberoda

Drei- bis viermal pro Jahr wird im Schleberodaer Backhaus der Ofen hochgeheizt: Am Karfreitag, wenn das beliebte Osterbrot gebacken wird, und zu Pfingsten (außer, es ist Corona). Dazu gelegentlich, aber keineswegs jedes Jahr, zum Dorffest oder einem



Zum 700. Dorffest im Jahr 2008 haben die Schleberodaer in einer Broschüre jede Menge alt überlieferte Backrezepte ihrer Vorfahren zusammengetragen.

ähnlich prominenten Anlass („Damit sich das Außergewöhnliche daran nicht abschleift“, so Hofmann) - und stets am ersten Advent beim erwähnten Stollenbacken. „Dann bringen bis zu 30 Familien aus dem Ort ihre selbst zubereiteten Stollenteige ins Backhaus, wo wir diese in Formen füllen und durchbacken“, erläutert Cornelia Hofmann. Voriges Jahr sei sogar Landrat Götz Ulrich mit einem höchstpersönlich nach dem Rezept seiner Großmutter zusammengerührten Teig vorbeigekommen. „Der war richtig gut gelungen - nicht zu weich, dass er auseinanderfließen könnte, und nicht zu fest, dass er dann schon brüchelig wird“, erinnert sich die Fachfrau anerkennend.

Den Stollen liebenden Schleberodaern stehe sie gern mit ihrem Rat (jedoch nicht mit Tat) zur Seite. „Damit, bei anderen selbst mit Hand anzulegen, fange ich gar nicht erst an. Zudem will es die Tradition ohnehin so, dass jeder seinen eigenen Teig macht.“ Ebenfalls ungeschriebenes Gesetz sei, dass nur für den Eigenverzehr der eigenen (Groß-)Familie gebacken werde - mit einer Ausnahme: Backfrau Cornelia Hofmann stellt aus ihrem eigenen Teig das beliebte Stollenkonfekt mit einer eingearbeiteten Marzipanschicht als besonderem Clou her, das beim traditionellen Kirchenkonzert im Ort am dritten Advent für den guten Zweck verkauft wird.

Überhaupt schätzt sich Cornelia Hofmann, die hobbymäßig Ahnenforschung betreibt und die gemeinsam mit anderen Schleberodaern alt überlieferte Backrezepte ihrer Vorfahren in einer Broschüre zusammengetragen

hat, selbst als sehr geschichtsbewussten Menschen ein. Sie halte es dabei freilich mit dem geflügelten Wort, demzufolge Tradition die Weitergabe der Glut und nicht die Anbetung der Asche ist. Anders ausgedrückt: Sie sei ein Fan davon, alte Dinge aufrechtzuerhalten, diese aber durchaus auch ins Neue zu wenden: „Nehmen Sie beispielsweise unsere Pfingstpizza. Unsere Vorväter hätten uns für solche modischen Sprenzenchen wahrscheinlich den doppelten Autofahrengruß gezeigt - wir haben auf diese Weise aber auch die Jugendlichen im Dorf für die schöne Tradition rund um unser Backhaus interessieren können“, erklärt Cornelia Hofmann lachend. Was ihr bis zum heutigen Tage so große Freude am Backen bereite, sei „der Kick des Gelingens“, wie es die Mutter zweier erwachsener Töchter formuliert.

„Sie ist wahrlich ein Naturtalent - auch was die Kalkulation von Zeiten und Mengen angeht“, lobt Karin Reglich, die Chefin des Schleberodaer Heimatvereins, „ihre“ Backfrau über den grünen Klee. Schließlich müssten die Abläufe im Backhaus minutengenau stimmen, da man den Ofen dort ja nicht mal eben einfach so an- und ausschalten könne. Und übrigens: So ganz ohne ihre geliebte Beschäftigung musste Cornelia Hofmann auch am diesjährigen Pfingstweekende nicht auskommen: Für ihre Lieben backte sie eine Erdbeertorte und als absoluten Favoriten der Familie einen gefüllten Streuselkuchen - wenn auch in der heimischen Backröhre und nicht im Backhaus von Schleberoda. Da ist der Ofen vorerst aus - bestimmt und hoffentlich nicht mehr lange.