

Artikel publiziert am: 11.06.2012 - 08.05 Uhr

Artikel gedruckt am: 19.05.2013 - 20.23 Uhr

Quelle: <http://www.merkur-online.de/lokales/erding/indorfer-packen-neues-backhaeusl-alten-steinen-2349762.html>

Indorfer packen an: Neues Backhäusl aus alten Steinen

Indorf - In Indorf soll nach historischem Vorbild ein Backhäusl gebaut werden. Das Baumaterial ist alt, es stammt von einem abgerissenen Bauernhof in Altenerding.



Abbrucharbeiten, aus denen etwas Neues entsteht: Das Lex-Anwesen in Altenerding ist Geschichte. Die dabei gewonnenen alten Steine bilden die Grundlage für das Backhäusl, das in Indorf entstehen wird. Foto: Kressierer

Schon länger wünschen sich die Indorfer einen buchstäblichen Dorfmittelpunkt, einen Ort, an dem sie sich treffen können und an dem morgens die Kinder vor Wind und Wetter geschützt auf den Bus warten. Jetzt zeichnet sich eine höchst ungewöhnliche Lösung ab. 14 Indorfer haben sich zusammengetan und die Idee eines Backhäusls geboren. Neu errichtet werden soll es nach historischem Vorbild mit alten Steinen.

Und über die verfügen die engagierten Indorfer mittlerweile. An der Landgerichtstraße in Altenerding ist soeben der Lex-Hof abgerissen worden. Felix Pirschlinger, einer der Initiatoren, berichtet, dass ihnen die so genannten

Reichsformatsteine überlassen werden seien. Mühsam habe man sie im Abbruchschutt zusammengeklaut. Jetzt warten sie auf neue Verwendung.

Dafür gibt es laut Pirschlinger bereits recht konkrete Vorstellungen. „Es gibt zwei Möglichkeiten. Entweder bildet der Backofen das Häusl, oder es entsteht ein größerer Bau, der auch betreten werden kann, in dem dann ein Ofen aufgestellt wird.“

In Indorf hat man sich für letztere Variante entschieden. „Wir stellen uns ein vier mal fünf Meter großes Häusl vor“, erzählt Pirschlinger. Der Backofen orientiert sich ebenfalls an historischen Vorbildern, technisch ist er allerdings auf dem neuesten Stand. „Einen Spezialisten, der eine solche Kammer herstellt, haben wir bereits aufgetan“, berichtet der Indorfer Familienvater.

So modern der Standard ist, gebacken werden soll nach dem Vorbild der Vorfahren. „Wir könnten 28 Laibe gleichzeitig ins Rohr schieben“, rechnet Pirschlinger vor. Ist erst einmal eingeschürt, könnte also das gesamte Dorf, das zur Gemarkung Altenerding gehört, versorgt werden. Doch nicht nur die Indorfer bilden die Zielgruppe.

„Wir können uns sehr gut vorstellen, dass wir das auch vor Kindergartengruppen und Schulklassen anbieten“, erzählt der engagierte Geburtshelfer. „Wir wollen, dass diese alte Tradition unserer Heimat nicht in Vergessenheit gerät, sondern wiederbelebt wird.“ Dazu sollen Rezepte und Zutaten aus der Zeit der Groß- und Urgroßväter herangezogen werden.

Wir, das sind besagte Indorfer, die sich nun überlegen, einen Verein zu gründen, um das Backhäusl auch juristisch auf stabile Beine zu stellen. Pirschlinger stellt klar: „Für uns steht die Tradition im Vordergrund, kommerzielle Absichten hegen wir in keiner Weise.“

Bürgermeister Max Gotz wurde das Vorhaben bereits vorgestellt, in ihm fanden die Indorfer einen Unterstützer der Privatinitiative. Auch immer mehr Bürger bekommen Wind von der Idee und wollen sich einbringen. Sie haben längst Feuer gefangen - lange bevor der erste alte Stein neue Verwendung findet.

(Hans Moritz)

Artikel lizenziert durch © merkur-online

Weitere Lizenzierungen exklusiv über <http://www.merkur-online.de>