

Diese Tradition macht Appetit

Kinderkulturwelt bindet Backes in ihre Vereinsziele mit ein

TRUISDORF. Der Duft von frischem Steinofenbrot liegt in den Luft. Aber erst Recht der Anblick der Laibe auf den Holzregalen lässt allen gleich das Wasser im Munde zusammenlaufen. Im Dorfbackes in Altenrath wird einmal im Monat nach alter Tradition gebacken - aus purem Idealismus. Der Troisdorfer Verein Kinderkulturwelt führt diesen schönen Brauch seit Anfang dieses Jahres fort, den die Altenrather AWO mit Bäckern aus den ei-

genen Reihen 1992 begründet hatte. In die Jahre gekommen, hatten die alten Meister Ende 2010 das Backen aufgegeben. Gemeinsam mit der Bäckerei Eich sorgt Vereinsvorsitzende Eva Savvoulidou für das Fortbestehen der Tradition.

Den Kindern alte Werte zu vermitteln gehört zu den Zielen der Kinderkulturwelt. Der Verein, der vor vier Jahren gegründet wurde, möchte Kindern unabhängig von der finanziellen Situation ihrer El-



Mit dem langen Schieber holen die Kinder gemeinsam mit Eva Savvoulidou ihre selbstgebackenen Brötchen aus dem Steinofen. (Fotos: Böschmeyer)

tern einen Zugang zu Kunst und Kultur ermöglichen, also lange bevor die Bundesregierung das Bildungs- und Teilhabepaket beschlossen hat, sagt Gründerin Eva Savvoulidou, die seit mehr als 30 Jahren im Kinder- und Jugendbereich arbeitet. Im Altenrather Backes können die Kinder nicht nur gemeinsam backen, sie können auch viel erfahren über Ernährung, Getreide und Landwirtschaft und wie beschwerlich das Leben früher war. Dass es die Bäcker heutzutage mit elektrischen Öfen viel komfortabler haben, weiß auch Claudia Siegmund, Inhaberin der Bäckerei Eich. Den Unterschied können ihre Lehrlinge am Altenrather Backes lernen. Damit am Samstag in aller Früh das vorbestellte Grau-

und Kümmelbrot und der Blatz gebacken werden kann, muss nämlich schon ab Freitagmittag der Steinofen angeheizt werden. Buchholzscheite von einem halben Meter Länge werden in dem Ofen verbrannt bis die Temperatur auf 400, 450 Grad Celsius angestiegen ist. Dann wird Glut und Asche sorgfältig entfernt. Jetzt kann endlich gebacken werden, zuerst das Graubrot, das die größte Hitze braucht und am Schluss der süße Stollen. Bis zu 140 Brote können mit der Hitze gebacken werden. Mehr ist nicht drin, sagt Eva Savvoulidou. Als sie am Samstag mit 18 Kindern im Backes „kleine Brötchen“ backt, sind es noch knapp 200 Grad. Das reicht aus für das selbstgebackene zweite Frühstück. Nicht nur die Alten-

rather freuen sich darüber, als sie gegen 12.30 Uhr ihr vorbestelltes Brot abholen. Auch Karl-Heinz Witt, Vizepräsident des Fußballverbandes Mittelrhein, ist an diesem Morgen begeistert. Als Vertreter der Egidius-Braun-Stiftung überreichte er einen Scheck in Höhe von 1500 Euro an die Kinderkulturwelt. Chancengleichheit in Bildung und Kultur zu unterstützen, sei eines der zentralen Ziele der Stiftung. Ein Brot konnte er auch nicht mitnehmen. Die waren ja leider alle vorbestellt. Gebacken wird in diesem Jahr auch nur noch einmal im Advent. Dann ist bis zum April Winterpause. Weitere Informationen gibt es im Internet. (kmü)



Auf Vorrat kaufen die Altenrather Blatz, Weißbrot und Graubrot. Es wird ja auch nur einmal im Monat gebacken und im Winter gar nicht.