

# Backen wie zu Omas Zeiten

## Traditioneller Lehmofen im Pfarrgarten Groß Trebbow lief heiß

**Gerda Jansen**

**GROSS TREBBOW** „Heute ist ein besonderer Nachmittag, den wir gemeinsam im Pfarrgarten in Groß Trebbow verbringen werden“, sprach Gemeindepädagogin Agnes Kreuzberg in der kleinen Andacht, die in der Trebbower Kirche am Sonnabend abgehalten wurde. Mit backen, Kleidertausch, schminken und basteln war für Groß und Klein etwas dabei. Der vor fünf Jahren gebaute Lehmbackofen am ehemaligen Backhaus hatte viel zu tun. Unzählige Kuchen, Brote, Pizzen und Kleingebäck landeten in den vorgeheizten Ofen. Nach dem Backen und Abkühlen konnten die Leckereien von allen gekostet werden. „Das Backhaus war früher für alle Leute des Dorfes zugänglich. Mindestens zweimal in der Woche wurde frisches Brot und Kuchen für den Eigenbedarf gebacken“, erzählte Gemeindepädagoge Konstantin Manthey den Gästen. Es waren beste Gelegenheiten um sich mal wieder zu treffen und gegenseitig Neuigkeiten auszutauschen. Um

diese Tradition wiederzubeleben wurde vor etwa fünf Jahren der Lehmofen am ehemaligen Backhaus im Pfarrgarten angebaut und ist seit dem im Betrieb. „Lehm und Ziegelsteine hatten wir genug, sie wurden in der näheren Umgebung gefunden und verwendet. Das einzige, was wir kaufen mussten, war Holz für die Bedachung und für die Stützpfiler“ schilderte Konstantin Manthey, Initiator des Backofenprojektes. Verschiedene Gruppen der Kirchengemeinde Alt Meteln-Cramon-Groß Trebbow packten ehrenamtlich mit an. Zu fast jeder Kirchenveranstaltung wie

Kinderferiencamps, Sommerfeste oder Männerstammtische werden verschiedene Lebensmittel im Ofen gebacken. Der Sonnabendnachmittag war auch eine gute Gelegenheit um Rezepte auszutauschen. Doch neben den vielen Köstlichkeiten gab es auch eine Börse für Kinder und Erwachsenenkleidung, Spielzeug und Bücher. Viele Besucher brachten gut erhaltene Sachen mit und nahmen dafür im Tausch andere mit nach Hause. Da noch viel zu viel an Kleidung übrig blieben, werden sie noch für eine Woche im Pfarrhaus zum Tausch angeboten.



Viele Hände helfen mit, um leckere Zimtschnecken zu formen.

Foto: Gerda Jansen