

---

Heimat- und Kulturverein: Beim Backhausfest kommen Dreipfünder direkt auf den Tisch

## Holzofenbrot macht den Ort noch schöner

Klein-Breitenbach. Dass in Klein-Breitenbach einmal im Jahr der Holzbackofen angeheizt wird, hat sich mittlerweile herumgesprochen. So durfte der Heimat- und Kulturverein etwa 150 Gäste in der Hofreite der Familie Kaczmar begrüßen.

### Fachkundige Unterstützung

Mit der fachmännischen Hilfe von Bäcker Guido Wetzel, der dieses Mal Unterstützung von Bäcker Markus Wilfert hatte, machten sich die freiwilligen Helfer um Anita Walter schon am Freitag ans Werk. Der Backofen musste angeheizt werden. Der Teig wurde vor Ort in einem eigens dafür vorgesehenen Teigraum hergestellt. Es wurden Brote mit einem Gewicht von drei Pfund gebacken.

### Engagiertes Helferteam

Dieses Brot vom ersten Backtag wurde als Beilage zu den angebotenen Speisen gereicht. Das Brot vom zweiten Backtag konnte mit nach Hause genommen werden. Mit der Restwärme im Backofen wurden Blechkuchen gebacken. Es gab verschiedene Streuselkuchen – mit Kirschen, Aprikosen und Äpfeln belegt. Der Kuchen war sofort verkauft, was für seine Qualität spricht.

Der Verein bewirtete seine Gäste zusätzlich zum Holzofenbrot mit Steaks, Bratwurst, Hausmacher Wurst und Kochkäse. Viele Helfer, darunter der Vorstand des Vereins, packten am Wochenende mit an, um für einen reibungslosen Ablauf des Festes zu sorgen. Der Erlös dieses Festes wird ausschließlich zur Verschönerung des Ortsteiles verwendet.



Wenn der Duft von frischem Holzofenbrot durch Klein-Breitenbach zieht, ist die Hofreite von Benedict Kaczmar Anziehungspunkt für viele Gäste. In den abkühlenden Ofen wird zum Abschluss leckerer Streuselkuchen geschoben. Bild: Fritz Kopetzky