

Backaktion des Diestedder Heimatvereins



Knusprig frisches Brot holte am Dienstagnachmittag Laurenz Wiermer aus dem Steinofen im Diestedder Backhaus. Die Aktion zugunsten des Heimatvereins war wieder ein voller Erfolg. Foto: Steinhoff

Steinofen bringt frische Köstlichkeiten hervor

Von Anja STEINHOFF

Diestedde (gl). 95 Brote und 120 Brötchen – das ist die Bilanz vom jüngsten Backtag im Diestedder Backhaus. Für die beliebteste Aktion des Heimatvereins (der Erlös aus dem Verkauf fließt in die Vereinskasse) hat Laurenz Wiermer wieder fleißig Teige angesetzt und den alten Steinofen angeheizt.

„Die Arbeit fing eigentlich am Sonntag schon an“, berichtet er beim Besuch der „Glocke“ im warmen Backhaus. Das Pumpernickelbrot habe er beispielsweise schon am Montag in den Ofen geschoben, es brauche 18 Stunden, bis es genau richtig sei, erklärt der Hobbybäcker. 32 Brote kann er auf einmal in den Steinofen schieben. Dabei muss Laurenz Wiermer gut aufpassen, auf die

Glut und die Temperaturunterschiede achten. „Da kann auch schon mal was schiefliegen“, sagt er und lachelt. Doch bislang sind die Kunden sehr zufrieden und kommen nicht nur aus Diestedde, sondern auch aus der näheren Umgebung, um ihre Bestellungen abzuholen.

Vor vier Jahren hat Laurenz Wiermer an einem Lehrgang in der Brotbackschule in Rietberg teilgenommen – seitdem kommt er vom Brotbacken nicht mehr los. „Es macht mir einfach Spaß“, sagt er. Bei der vorletzten Aktion habe er sogar noch mehr gebacken, aber das sei dann noch zu viel gewesen, erklärt der Diestedder. Für zwei Brote hat die Bäckerin Teeke aus Stromberg Teig zur Verfügung gestellt, die restlichen Sorten hat Wiermer für den Backtag selbst hergestellt. Anfang März wird er wieder den Steinofen anheizen.