

# ***D'r Ölgerschüser „Backes“***

Aus dem Inhalt:

- 1. Allgemeines**
- 2. Das Gebäude**
- 3. Die Genossenschaft**
- 4. Vom Mehl zum Brot**
- 5. Die Geräte**
- 6. Denkmalschutz**
- 7. Der „Backes“ heute**
- 8. Allerlei rund um den „Backes“**
- 9. Ausblick und Nachwort**

An dieser Dokumentation habe ich fast 3 Jahre gearbeitet. Ich möchte mich bei allen heutigen Genossen für ihre immer offene und willige Zusammenarbeit bedanken, ohne die eine solche Dokumentation für unsere Nachwelt nicht möglich gewesen wäre. Mein ganz besonderer Dank gilt der Siegener Zeitung für ihre Publikationen über die Siegerländer Backhäuser. Ein herzliches Dankeschön auch Karl-Josef Görg für viele wichtige Hinweise und für die alten Fotos der Backhäuser. Die Skizzen wurden von mir selbst nach alten Fotos gefertigt. Einige dieser Fotos sind in Familienbesitz und für diese Dokumentation nur ausgeliehen bzw. kopiert.

Der Gemeine/Stadt Netphen danke ich für die Einsicht in alte Protokolle der ehemals selbstständigen Gemeinde Oelgershausen. Aus diesen Protokollen kann ich nur auszugsweise wiedergeben, da zur Durchsicht aller Protokolle immens viel Zeit benötigt wird.

Oelgershausen, den 01. Juni 2007

Dieter Bruch (Backeschulze)

## **1. Allgemeines**

Die Tradition der Siegerländer „Backeser“ reicht bis in das 16. Jahrhundert zurück. Durch eine fürstliche Anordnung sollten damals gemeinschaftliche Backhäuser die Brandgefahr in den privaten Anwesen und Höfen minimieren und den Brennholzverbrauch des Siegerlandes reduzieren.

Neben den nun errichteten genossenschaftlichen Backhäusern verblieben jedoch immer noch private Backöfen, die jedoch aus Angst vor Obrigkeitssanktionen vorerst nicht mehr betrieben wurden. So ergab es sich, dass ein Anwesen neben seinem eigenen Ofen sich auch am gemeinschaftlichen Backhaus beteiligte.

Da die in der Folgezeit entstandenen „Backeser“ in etwa die gleichen Abmessungen besaßen, wird vermutet, dass fürstlicherseits hierfür genaue Angaben (Zeichnungen) gemacht wurden.

Der Grundriss der Backhäuser betrug etwa 4 – 6 m in der Breite und ca. 6 – 8 m in der Länge. Der Ofen selbst hatte eine Abmessung von ca. 2 x 2 m. Während die Backhäuser aus Bruchsteinen oder aus Fachwerk bestanden war der Ofen selbst aus feuerfesten Steinen gemauert und mit einer abschließender Lehmenschürze innen und außen verputzt. Der Ofen besaß an der Stirnseite eine gusseiserne Tür mit einer Öffnung zum beheizen und den sogenannten Zuglöchern oder „Kanälen“ zur Regulierung der Zu- und Abluft – oft mit verstellbaren Schiebern versehen.

Zum Heizen des Ofens wurden „Schanzen“ aus dem Hauberg genommen.

Die „Backeser“ waren zur damaligen Zeit bis kurz nach dem 2. Weltkrieg in den Dörfern des Siegerlandes oft der einzige Ort der Kommunikation und des Zusammenkommens der Dorfbewohner. Dabei blieb es nicht aus, dass sich bis heute manche dubiosen Anekdoten und Überlieferungen um die Backhäuser erhalten haben. Besonders

die Frauen des Dorfes nutzten natürlich die Gelegenheit um Neues zu erfahren und auszuplappern. Oftmals herrschte am Backtag eine beängstigende Enge in der Backstube.  
Um die Unterhaltungskosten der Backhäuser gemeinschaftlich zu tragen entstanden überall die Backhaus-Genossenschaften. Vorsitzender war der „Backeschulze“. Die Genossen erhielten reihum einen „Backtag“, wobei andere Genossen auch mitbacken durften, sich das nächste mal aber revanchieren mussten.

Ja, es gibt sie noch – die alten Backhäuser im Siegerland !

Gerade in den letzten Jahren erfahren einige wieder eine Renaissance und werden mit öffentlicher finanzieller Unterstützung wieder aufgebaut und renoviert. In einigen Dörfern hat man sogar komplett neue Backhäuser erstellt z.B. im Netphener Ortsteil Salchendorf.



*Ölgerschüser „Backes“ um 1935*

## 2. Das Gebäude

Eines dieser alten Backhäuser steht auch in unserem idyllischen Dörfchen Oelgershausen, direkt in der Dorfmitte am Breitenbach.

Zumindest bis zum Beginn des zweiten Weltkrieges gab es in Oelgershausen noch deren zwei. Schon längst verstorbene Bewohner berichteten von einem zweiten „Backes“ unterhalb der Königseiche auf dem Gelände des heutigen Kinderspielplatzes. In unmittelbarer Nähe stand der Dreschschuppen und auf der anderen Seite der Straße „Vorn Seifchen“, befand sich die sumpfig feuchte Ochsenwiese. Die Wiese wurde Anfang der sechziger Jahre, also 1958 bis 1963 mit Erdmaterial aus der Straßenbaumaßnahme zwischen Eckmannshausen und Dreis-Tiefenbach aufgefüllt.

Danach diente das Gelände zeitweise als Mülldeponie. Später wurde dort der Wanderparkplatz und 1996 das Bürgerhaus erbaut.

Ich kann mich noch an ein altes Foto von diesem Backhaus erinnern, welches ich einmal bei „Daubs“ gesehen habe.

Grundsätzlich wurden die alten Backhäuser an einem Bach, Teich oder einem sonstigen wasserführenden Graben errichtet. So sparte man den Transport des Wassers von den einzelnen Höfen, denn zum Bestreichen der Brotlaibe wurde Wasser benötigt.

Der Bau des heutigen „Backes“ am Breitenbach wird um das Jahr 1900 vermutet, eine genauere Aussage ist nicht zu erfahren. Auch die Protokolle der ehemaligen Gemeinderatssitzungen aus dieser Zeit geben keine Auskunft hierüber.

Es handelt sich um ein kleines Fachwerkgebäude nach Siegerländer Bauart in den äußeren Abmessungen von 3,50 m Breite und 6,00 m Länge. Die Fachwerkbalken sind aus heimischer Eiche geschnitten. Die „Gefacher“, so nennt man die Zwischenräume zwischen den Balken, wurden aus einem Gemisch aus Lehm, Stroh und Reisig ausgefüllt und nach dem Erhärten beidseitig mit einem weißen Kalkputz versehen. Die Dacheindeckung über den Sparren aus Fichtenholz bestand aus einfachen aufgekanteten und überlappenden Stahlblechen, die mit Teer bestrichen waren.

Nach dem Ende des ersten Weltkrieges wurde von den damaligen Genossen im Weidenauer Stadtteil Boschgotthardshütte ein dort noch im Gebrauch befindlicher Ofen erstanden. Die inneren Ofenmaße betragen 2,00 m mal 2,00 m und der Ofen besaß eine lichte Raumhöhe von 65 cm. Mit zwei eigens für den Transport umgebauten Ochsenkarren wurden die leicht gewölbten Ofenteile aus Schamottequadern nach Oelgershausen transportiert und unter fachmännischer Anleitung eines Ofenbauers der Geisweider Stahlwerke (er war in Dillnhütten zu Hause) mit Hochofenmörtel wieder zusammengesetzt. Zwischen der Ofenaußenwand und dem Fachwerk des Gebäudes verblieb ein freier Raum von ca. 15 cm zur Speicherung der Warmluft nach draußen. Gleichzeitig wurde damit eine sehr gute Isolierung erreicht, die den Ofen vor zu rascher Abkühlung schützte. Die Ofenfront erhielt einige Jahre später eine Abmauerung aus Vollziegel der Ziegelei Cronrath in Netphen. Die Ofenöffnung mit den Zu- und Abluftklappen wurde in Gussstahl hergestellt und eingebaut. Danach erhielt die gesamte Ofenoberseite eine ca. 30 cm dicke Lehm-packung die nach der Aushärtung sogar begehrbar war. Die Zu- und Abluftklappen wurden manuell bedient und konnten über sogenannte „Kerben“ eingestellt werden. Die Ofenklappe bestand aus einer einfachen Falltüre mit Kettenzug und entsprechender Arretierungsmöglichkeit. Seitlich neben der Ofentüre war eine runde Öffnung mit einer Verschlussklappe. Sie diente der Kontrolle der Ofenhitze und des Backvorganges.

Im Jahre 1954 wurde der „Backes“ renoviert und durch einen Anbau in westlicher Richtung erweitert. Die Renovierung bestand in der Betonierung des Fußbodens im Eingangsraum. Außerdem wurde das dreigeteilte Fenster über der Eingangstüre verglast. Die gusseiserne Ofentüre wurde gesandstrahlt und mit einem neuen feuerfesten Anstrich versehen.

Im zweigeteilten Anbau, ebenfalls in Fachwerkbauweise mit zwei großen doppelflügeligen Holztüren zur Straße „Auf der Schütze“ waren in den folgenden Jahren die Feuerwehrspritze und der Totenwagen untergebracht. Außerdem waren weitere gemeinschaftliche Geräte und Werkzeuge, wie z.B. der Schlachtrog und die Unkrautspritze, hier deponiert. Da für die Ordnung in den neuen Räumen niemand zuständig war, sahen diese auch entsprechend aus. Ich kann mich erinnern wie jedes Mal vor einer Beerdigung der Totenwagen erst mal einer gründlichen Reinigung unterzogen werden musste.

Die von Hand zu bedienende Feuerweerpumpe wurde nach dem Zweiten Weltkrieg von der damaligen Gemeinde Alchen gekauft. Sie wurde mit 13 neuen Schläuchen mit einer Länge von jeweils 17,50 m und einem neuen Ansaugschlauch mit Saugkorb und einem verstellbaren Düsenrohr ergänzt.

Jedes Jahr im März/April wurde eine Feuerwehrrübung durchgeführt und alle Teile der Pumpe und der Schläuche auf ihre Tauglichkeit überprüft. Im Jahre 1983 wurde die Pumpe mit allen dazugehörigen Teilen dem Heimatmuseum der Gemeinde Netphen übergeben, wo einzelne Teile noch zu besichtigen sind.

Das Backhaus erhielt 1957 einen kleinen Glockenturm mit einer Glocke die vom damaligen Jagdpächter gestiftet und beim Bochumer Verein (einer Glockengießerei) gegossen wurde. In den ersten Jahren wurde das tägliche „Läuten“ noch von Hand getätigt und zwar im Wechsel von Gustav Bruch und Franz Zamponi. Doch schon 1963 beschlossen die damaligen Gemeinderatsmitglieder von Oelgershausen den Kauf eines vollautomatischen Läutewerks, welches bis auf den heutigen Tag funktioniert.

### 3. Die Genossenschaft

Die ursprünglich 16 Backhausgenossen fanden sich kurz nach dem ersten Weltkrieg zusammen und gründeten eine Genossenschaft denn der „Backes“ musste ja unterhalten und hier und da auch schon mal renoviert und repariert werden. Dies konnte nicht immer von den Genossen selbst erledigt werden und es blieb nicht aus, dass schon mal Fachleute beauftragt und bezahlt werden mussten. Außerdem musste ab dieser Zeit der Schornsteinfeger für seine Kehrarbeit ebenfalls bezahlt werden.

Es ist heute nicht mehr feststellbar wer zu den ersten 16 Genossen gezählt hat. Nach einer gemachten Aussage des damaligen Genossen August Dietrich waren auf jeden Fall mehr weibliche als männliche Genossen Mitglied der Genossenschaft. Kurz nach einem solchen Krieg sicherlich kein Zufall, sind doch einige Männer nicht mehr nach Hause gekommen.

Genauere Namen der Genossenschaftsmitglieder wurden erst wieder nach 1945, also nach dem zweiten Weltkrieg, aufgezeichnet und schriftlich festgehalten.



Der Ölgerschüler „Backes“ nach der Renovierung der Außenfassade 2015

Dazu zählten:

Albert Jüngst, August Kraft, Katharina Otto, Ewald Daub, Karl Hofmann, Albert Bruch, Emma Bruch, Maria Lüticke, Fritz Schäfer, Georg Weigel, Robert Frevel, Wilhelm Hofheinz, Elli Klöckner, Albert Zöller, Wilhelm Dietrich und Josef Simmich

Nach und nach übernahmen die Söhne und Töchter das Genossenschaftserbe. 1954 verließen Wilhelm Dietrich, Josef Simmich und Albert Zöller die Genossenschaft, 1983 folgten August Kraft und Walter Weigel.

Zu Beginn des Jahres 2015 gehörten der Backhausgenossenschaft noch die nachstehenden Personen an:

Joachim Bruch, Wolfgang Hofmann, Ernst Wagener, Helmut Hofheinz, Paul Lüticke, Emmi Hebel, Dieter Knebel, Gerhard Otto, Christiane Klotz, Monika Vitt, Heinz Jüngst Erben und Dieter Bruch als Backeschulze

Die Vorsteher der Genossenschaft waren auch gleichzeitig „Backeschulze“ und wurden seit Gründung der Genossenschaft immer für die Dauer von 5 Jahren gewählt. Soweit aus den vorliegenden Niederschriften und

Protokollen noch nachvollziehbar, wurden nachstehende Genossen mit dem Amt des Vorstehers/Backeschulzen betraut:

bis 1946 keine Aufzeichnungen vorhanden

1946	- 1951	Albert Jüngst u. Ewald Daub
1951	- 1961	August Kraft
1961	- 1981	ohne Vorsitz
1981	- 17.09.1988	Heinz Jüngst
17.09.1988	- 07.10.1988	Helmut Hofheinz (kommissarisch)
07.10.1988		bis zur Auflösung der Genossenschaft Dieter Bruch

Jeder Backhausgenosse erhielt einen „Backestag“ zugewiesen. Die Häufigkeit richtete sich nach der Anzahl der Familienmitglieder. Jeder andere Genosse konnte neben seinem eigenen Backtag natürlich auch an einem anderen Backtag Brot backen, musste dann jedoch dem „Backestagbesitzer“ helfen den Ofen anzuheizen und auch nach Abschluss des Tages helfen den „Backes“ zu reinigen. Die Erfahrung zeigte, dass mehrere Genossen an einem Tage backten, denn mehr als eine Woche konnte man das Schwarzbrot nicht aufbewahren.

In den Fünfziger Jahren (1950 bis 1960) mussten die Genossen erleben wie durch die zunehmende Anfuhr des Dorfes von mobilen Verkaufswagen und durch Bäckereien in den Nachbarorten Netphen und Eckmannshausen das Brotbacken durch die Dorfbewohner im „Backes“ immer mehr zurückging.

Am 02. Oktober des Jahres 1958 fand dann schließlich der letzte „Backestag“ statt.

Eine Wiederaufnahme des Brotbackens in den „Achtzigern“ war mehr oder weniger zum Scheitern verurteilt. Hauptgrund für diese Fehlversuche ist nach meinem Dafürhalten die Tatsache, dass in früheren Jahren der Backofen eigentlich nie kalt wurde, da außer an Sonntagen eigentlich jeden Tag gebacken wurde. So müsste man heute vor einem erneuten Backversuch den Ofen mehrere Tage gründlich vorheizen um ein brauchbares Ergebnis zu erzielen. Außerdem fehlen mittlerweile die Erfahrungen zum Herstellen der Brotlaibe und es fehlt die Erfahrung im Umgang mit dem eigentlichen Backvorgang.

Während ich mit diesen Zeilen das Brotbacken als nicht mehr machbar erkenne, wird durch einen anderen Tatbestand das „Backen“ gänzlich unmöglich: Der hintere Teil des Ofens ist mittlerweile durchgebrochen. Außerdem ist die Ofenummantelung undicht und mehrfach gerissen.

Fazit: Das Backen im Ölverschüser Backes ist nicht mehr möglich.

Die Backhaus-Genossenschaft wurde am 09.10.2015 aufgelöst und alle Verpflichtungen zur Unterhaltung des Gebäudes, insbesondere die Auflagen des Denkmalschutzes, dem Verein „Dorfgemeinschaft Oelgershausen 1982 e.V.“ übertragen.

#### **4. Vom Mehl zum Brot**

Zum Backen des Siegerländer Schwarzbrottes wird heute wie damals üblicherweise ungebeuteltes Roggenmehl genommen. Der Teig wird am Vortag des Backens mit Hefe und Sauerteig angemacht und muss über Nacht „gehen“. Der Sauerteig wird üblicherweise mit einem Tuch abgedeckt und in einen Raum des Hauses gestellt, wo ihn keiner stört. Am nächsten Morgen wird der Teig mit Mehl, Salz und Wasser im „Backestrog“ geknetet und nach einem erneuten „Gehen“ zu fertigen Brotlaiben geformt und auf den „Brotbrettern“ zum Backhaus transportiert.

Bevor die Brotlaibe in den erhitzten Ofen „eingeschossen“ werden erhalten sie einen feuchten Bürstenstrich, damit sie später eine schöne schwarze Kruste bekommen. Eine, durch die seitliche runde Öffnung, eingeführte Korn- oder Weizenähre zeigt die richtige Temperatur des Ofens an. Ist sie leicht angebräunt, hat der Ofen die richtige „Backeshitze“. Heute wird hierzu sicherlich ein Thermometer genommen, wie man überhaupt sagen muss, dass im Laufe der Zeit natürlich auch die Backhäuser immer moderner und mit technischen Details verbessert wurden.

Früher erhielt oftmals der erste eingeschobene Brotlaib ein Kreuz eingeritzt.

Die eigentliche Backzeit beträgt ca. 2 Stunden. Danach werden die Brote herausgeholt und erneut mit kaltem Wasser „gefrischt“ und anschließend noch mal kurz in den Ofen zurückgeschoben.

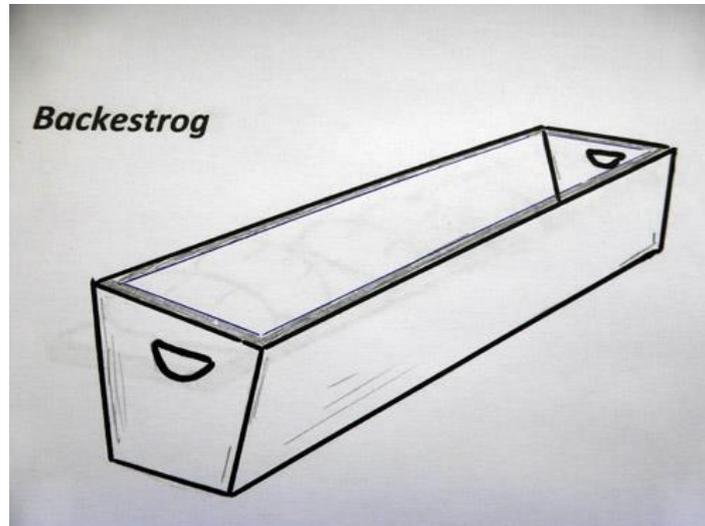
Aus diesem Grund wurden auch die meisten Backhäuser an einem Bachlauf errichtet.

Abschließend werden die Brote mit dem Schieber oder „Schössel“ (von „eingeschossen“) aus dem Ofen geholt und auf die Regale zum Abkühlen gebracht. Nach der Abkühlphase werden die Brote nach Hause gebracht und dort auf der „Brotreize“ bis zum Verbrauch gelagert.

In früheren Jahren wurde, da der Ofen nun mal erhitzt war, anschließend Blechkuchen, darunter der bekannte Siegerländer „Streuselkuchen“ gebacken.

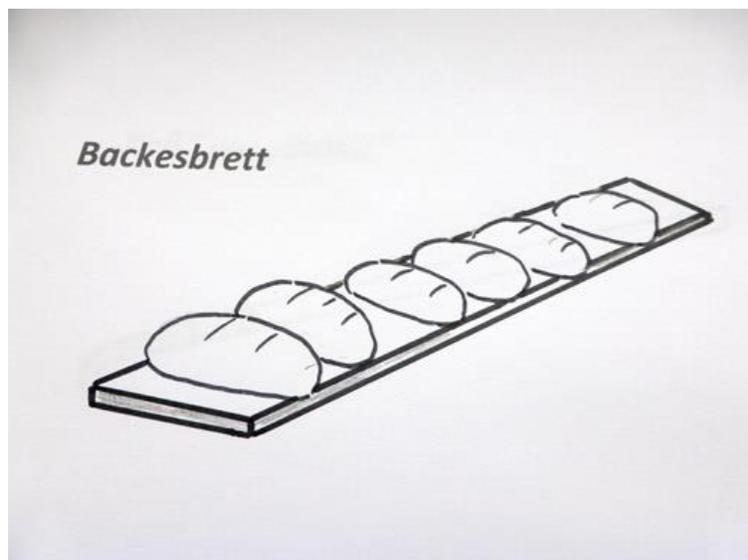
## 5. Die Geräte (Werkzeuge)

Der „**Backtrog**“ aus Fichten- oder Eichenholz gefertigt hat eine Länge von 1,00 m bis 1,50 m. Der Boden ist ca. 30 cm breit, während die obere offene Breite bis zu 50 cm beträgt.

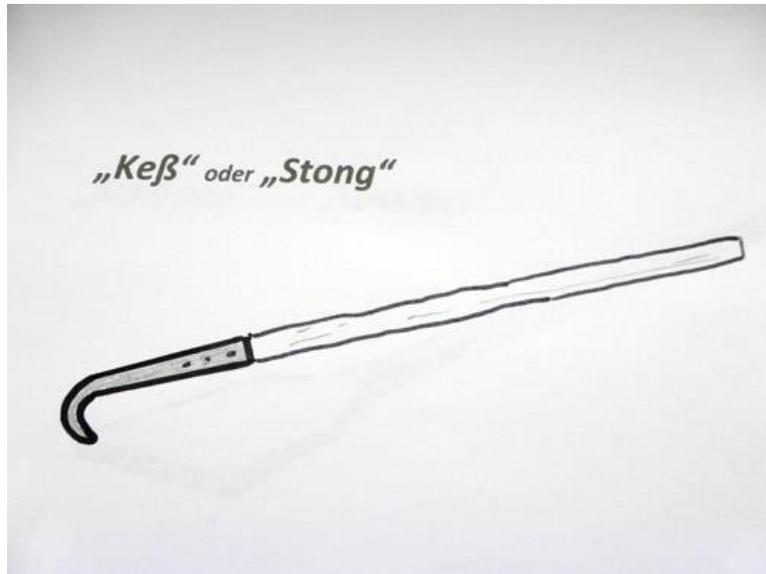


Mit dem „**Backesbrett**“ werden die frisch geformten Brotlaibe zum „Backes „ transportiert. Das geschieht zum einen mit dem Brett auf den Schultern, zum anderen bei größerer Entfernung zum „Backes“ mit der Schubkarre.

Die Backesbretter verbleiben im Backes bis zum Abschluss des Backvorganges auf den Regalen und werden wieder zum Abtransport der fertigen Brotlaibe gebraucht.



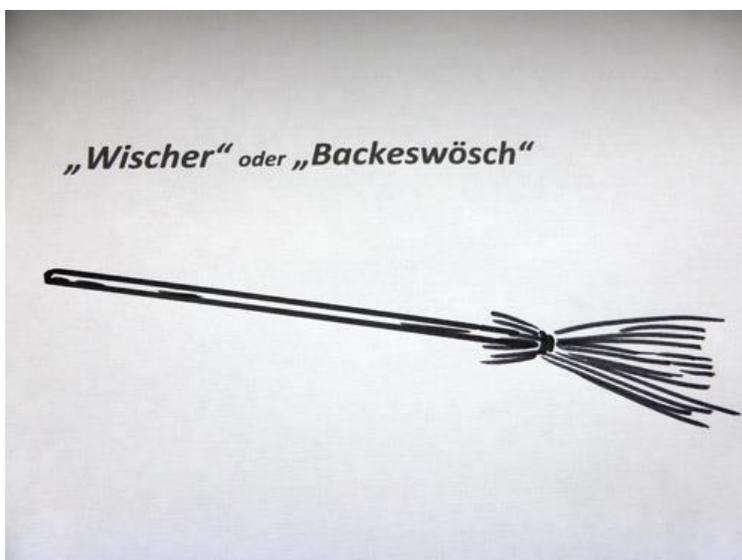
Der „**Keß**“ oder mancherorts auch „**Stong**“ genannt, ist eine ca. 3,00 m lange Hakenstange aus Eichenholz mit dem der Einheizer die Glut im Ofen gleichmäßig verteilt, damit der Boden, die Wände und die Abdeckung des Ofens gleichmäßig erhitzt werden. Anschließend wird die „Stong“ im kalten Wasser des Breitenbaches (oder einem sonstigen Bachlauf) wieder „abgeschreckt“. Je öfter diese Abschreckung erfolgt um so glasiger wird die „Stong“ und hat damit eine längere Lebensdauer.



Auf dem **Schössel** wurden die Brotlaibe in den Backofen geschoben und auch wieder herausgenommen. Das Hineinschieben nannte man „Idoh“ und das Herausholen „Udoh“. Der „Schössel“ bestand aus einem ca. 2,50 – 3,00 m langen Stiel mit einem brettähnlichem flach zulaufendem Holzteil. In einigen Dörfern wurde der Schössel auch als „Schieber“ bezeichnet.



Mit dem „**Backeswösch**“ oder „**Wischer**“ wurde, nachdem der Backes erkaltet war, die seitlich im Ofen lagernde Asche zum Ofenloch befördert und in den Aschekasten gefüllt. Hierbei musste man aufpassen, dass der Wischer nicht Feuer fing und verbrannte. Zur Vorsicht wurde der Wischer vorher in das kalte Wasser des Breitenbaches getaucht. Zum Schluss wurde mit dem Wischer auch der Vorraum des Backes gefegt und gereinigt.



Die **Bürste** diente hauptsächlich zum Bestreichen der Brotlaibe vor dem „Idoh“ und auch nachher bevor die Brote noch mal kurz eingeschoben wurden. Die Bürste hatte exakt die Form eines Handfegers und hatte damals wie heute schon künstliche Borsten. Solch einen Handfeger konnte natürlich jeder gut gebrauchen und kam deshalb auch oft abhanden. Die Backhausgenossen brachten sich aus diesem Grunde immer ihre eigene „Bürste“ von zu Hause mit, während alle anderen Gerätschaften und Werkzeuge im „Backes“ verblieben.

## 6. Der Denkmalschutz

In den 60 und 70 Jahren war es ruhig geworden um das Backhaus in der Dorfmitte. Es wurde jahrelang für andere Zwecke genutzt, teils zur Lagerung von Brennholz, teils zur Unterstellung von landwirtschaftlichen Geräten und Maschinen.

Erst das Jahr 1982 mit der Vereinsgründung der „Dorfgemeinschaft Oelgershausen“ und mit den dadurch verbundenen vielfältigen Aktivitäten erweckten dass doch mittlerweile arg heruntergekommene Backesgebäude aus seinem „Dornröschenschlaf“.

Der erste Umbau kurz nach der Vereinsgründung vereinigte die beiden hinteren Räume aus dem Anbau von 1954 und wurde zu einem kleinen Treffpunkt für die „Oelgershäuser“ umgebaut. Die Wände wurden mit „Schwarten“ verkleidet und ein Kamin für die Beheizung mit einem „Bollerofen“ wurde eingebaut. Eine kleine Theke aus Holz quer zum eigentlichen Backes mit einer kleinen Zapfanlage lud in der Folgezeit die Bürger zum „Treff“. Es war schon eine urige Atmosphäre wenn der Ofen knisterte und ein kühles Bier kredenzt wurde. Einige Jahre später wurde sogar eine Elektroheizung eingebaut. In dieser Zeit, etwa zwischen 1984 und 1990 wurde der gemütliche Raum auch von vielen Gruppen und sogar von den Parteien genutzt.

Und just bei einem Treffen der damals bestimmenden CDU im Netphener Rathaus regte der damalige Fraktionsvorsitzende Alois Hoffmann aus Salchendorf an, für den Backes und sein Umfeld öffentliche Finanzmittel zu beantragen.

Der damalige Backeschulze Heinz Jüngst nahm dieses Angebot dankend an und beantragte flugs die entsprechenden Mittel, die auch alsbald von der Bezirksregierung in Arnberg gewährt wurden. Der damalige Heimatgebietsleiter Walter Oerter aus Rinsdorf begrüßte die getroffene Entscheidung und unterstützte diesen Antrag. Am 24.11.1982 überreichte der damalige Gemeindedirektor Dr. Bernd Jartwig und Heimatgebietsleiter Walter Oerter den Bewilligungsbescheid über 4.550,00 DM an unseren Backeschulzen Heinz Jüngst. Allerdings war an die Finanzierung eine Forderung geknüpft: Das Backesgebäude musste in die Denkmalsliste beim Westfälischen Amt für Denkmalspflege in Münster eingetragen werden.

Darüber mussten natürlich die Genossen entscheiden. Im Verlaufe des Jahres 1983 wurden deshalb drei Versammlungen einberufen, bei denen jedes Mal mehrheitlich die Unterschutzstellung des Backes abgelehnt wurde. Im Laufe dieser teilweise heftigen Diskussionen verließen zwei Genossen die Genossenschaft. Auch in den folgenden Jahren konnte trotz eifriger Bemühungen seitens der Gemeinde Netphen keine Meinungsänderung

unter den Genossen erreicht werden. Als 1988 der Backeschulze Heinz Jüngst von einigen Genossen massiv beschuldigt wurde, seinerzeit bei dem Zuschussantrag eigenmächtig gehandelt zu haben ( die Rückzahlung der Beihilfe stand im Raum), legte Heinz Jüngst am 16.09.1988 den Vorsitz der Genossenschaft nieder. Nach einer erneuten, vom kommissarischen Backeschulzen Helmut Hofheinz einberufenen Genossenschaftsversammlung am 07.10.1988 wurde mehrheitlich der Unterschutzstellung zugestimmt. Dies wurde jedoch nur dadurch möglich, da der neu gewählte Backeschulze Dieter Bruch die Annahme der Wahl von eben dieser Zustimmung abhängig machte. Diesem „Kuhhandel“ stimmten dann die Genossen mehr oder weniger zähneknirschend zu. Die Einverständniserklärung wurde am 14.10.1988 der unteren Denkmalbehörde bei der Gemeinde Netphen zugeleitet. Am 13.03.1989 erging dann der Bescheid an die Backhausgenossenschaft, dass der „Backes“ von Oelgershausen aufgrund seiner historischen Bedeutung als Baudenkmal mit dem Ausstellungstag des Bescheides als in die Denkmalliste in Münster eingetragen ist.

## **7. Der „Backes“ heute**

Der „Backes“ ist, wie bereits gesagt, nicht mehr funktionsfähig und wird daher zu anderen Zwecken genutzt, die ebenso die Gemeinschaft und des Miteinanders unter den Dorfbewohnern fördern. Nach dem ersten Umbau im Jahre 1982/1983 galt der hintere Aufenthaltsraum des Backes als bis dahin einziges Kommunikationszentrum des Dorfes. Dies galt erst recht, als einige Jahre später die örtliche Gaststätte Görg schließen musste. 1983 wurden zwei Toiletten angebaut. Die Vorstandssitzungen der 1882 gegründeten „Dorfgenossenschaft Oelgershausen 1982 e.V.“ fanden überwiegend im „Backes“ statt. Lediglich bei den jährlichen Mitgliederversammlungen musste man ins Bürgerhaus nach Frohnhausen oder ins Pfarrheim nach Eckmannshausen (Seniorenfeier) ausweichen. Neben dem sonntägliche Frühschoppen löschten Dienstags die Fußballer nach dem Training am Bolzplatz ihren Durst im „Backes“. Mittwochs war der Raum für die Frauen mit ihrem „Häkel-,Schdreck- on Lälloawend reserviert. Der Freitagabend war den Jugendlichen des Dorfes vorbehalten. Außerdem wurde und wird noch immer der Backes gerne für kleinere private Feiern genutzt.

Im Jahre 1997 erfolgte ein weiterer Aus- und Umbau des Aufenthaltsraumes indem die großen Tore verschlossen und durch eine neue Eingangstür ersetzt wurden. Die alte Holzverkleidung der Wände wurde entfernt, die Wände erstmals isoliert und im Fachwerkstil verkleidet. Eine neue Ölheizung wurde eingebaut und der Fußboden neu betoniert und gefliest. Die Anordnung der Theke wurde verändert und die Eichener Brauerei stellte eine neue moderne Thekenanlage mit Durchlaufkühlung zur Verfügung. Die Zimmerdecke wurde mit hellen Brettern verkleidet. Neue Fenster mit Holzsprossen ergänzten die umfangreichen Bauarbeiten. Nachdem neue Tische und Bänke in Eigenleistung beschafft waren, stand einer zünftigen Einweihung nichts mehr im Wege. Für unsere Jugend, aber auch für das gemeinsame Betrachten von Fußballspielen wurde die Wand zum Backofen durchgebrochen und in der entstandenen Nische ein Fernseher mit Receiver und Videogerät eingebaut. Der Wirtschaftsdienst beim Frühschoppen und beim Dämmererschoppen (jeden 1. Sonntag im Monat) geht ebenso reihum wie die Reinigung des Gebäudes. Der Vorraum des „Backes“, also der Raum mit der Backoffentür, besitzt nur mehr die Ofenfront mit den Vollziegeln und der Ofentüre. Im Raum selbst ist die Heizungsanlage mit Brenner und Öllagerung untergebracht. Außerdem werden hier die Getränke gelagert und teilweise auch gekühlt. Aber noch immer läutet das Glöckchen zu den Tageszeiten, bei Sterbefällen und, hoffentlich nicht so oft, bei Feuersbrünsten. Beim Jahreswechsel hat die Glocke die Aufgabe den Einwohnern ein gesundes und erfolgreiches neues Jahr zu wünschen. 2005 hat der Vorplatz des Backes zusammen mit dem Dorfplatz ein neues Gesicht erhalten. Mit finanzieller Unterstützung des Amtes für Agrarordnung wurde aus Mitteln der Dorferneuerung das Umfeld des Backes mit den Sitz- und Parkmöglichkeiten und der entsprechenden Bepflanzung komplett erneuert. Die „Dorfgenossenschaft“ steuerte einen neuen Aushang- und Veröffentlichungskasten dazu.

## **8. Allerlei rund um den „Backes**

Um den Oelgerhäuser Backes ranken sich viele Geschichten, von denen hier nur einige erwähnt werden, weil ich sie selbst erlebt habe. Alle anderen kenne ich auch nur vom Hörensagen und kann nicht behaupten, ob sie der Wahrheit entsprechen oder ins Reich der Phantasie einzustufen sind.

Welcher Junge hat nicht schon mal versucht eine Zigarette zu rauchen ? Einigen wird danach übel und sie lassen es ein für alle mal sein. Andere dagegen finden das Rauchen weltmännisch und männlich und bleiben ihr ganzes Leben „Raucher“. Eins haben alle jedoch gemeinsam: Die ersten Versuche bleiben in bester Erinnerung.

Und die Erinnerung an meinen ersten Versuch mir das Rauchen anzugewöhnen, hängt eng mit dem Oelgershäuser Backes zusammen. Es war 1957 als unser „Häuptling“ Paul Lütticke nach jedem Fußballspiel mit uns Burschen in den Backes ging um die neuen Tabellen anhand der Ergebnisse aufzustellen. Wir setzten uns dabei oben auf das Ofengewölbe welches vom morgendlichen Backen noch schön warm war. Paul war zwei Jahre älter als ich.

Eines Tages erschien der noch etwas ältere Heinz Schmallenbach ( ein Nachbar von Paul Lütticke ) und bot uns eine „Eckstein“ an. Die sollte reihum gehen und jeder könne mal dran ziehen. Da keiner als „Memme“ oder „Feigling“ dastehen wollte, haben wir natürlich alle mitgemacht. Wir, das waren Hansi Kraft, Friedhelm Frevel, Walter Kraft, Paul Lütticke, Gerhard Zöllner, Erich Honig, Herbert Dombrowski und ich.

Mir wurde schon nach dem ersten „Zug“ so übel, dass ich dachte mich übergeben zu müssen, sagte aber nichts. Genau das taten und dachten alle anderen, wie später jeder ehrlicher Weise zugab.

Das damals der erste Versuch nicht der einzige blieb, kann man sich wohl denken. Fortan trafen wir uns zum „Rauchen“ im Backes.

Verständlicherweise konnten wir uns in diesem Alter noch keine Zigaretten leisten, aber wo ein Wille ist, da ist auch ein Weg. Zuerst haben wir Zeitungspapier ganz eng und fest zusammengerollt und dann angezündet. Das ging ganz prima. Nur durfte man nicht zu stark dran ziehen sonst geriet das Papier in Flammen und die Haare waren angesengt. Später im Herbst haben wir dann Birkenlaub „gerimmelt“ und mit in das Zeitungspapier gerollt. Die Duftnote war schon etwas kräftiger. So ging es wochenlang.

Obwohl ich jedes Mal mit flauem Magengefühl nach Hause schlich, zog es mich jeden Nachmittag wieder in den Backes. Manchmal habe ich sogar die Schulaufgaben vergessen.

Unsere Eltern durften natürlich nichts von alledem erfahren, sie dachten wir wären auf der „Sang“ am Fußball spielen.

Bis eines Tages die Bombe platzte. Mein Vater saß gerne und oft am Küchenfenster und beobachtete das Dorfgeschehen. Und dann hatte er rein zufällig gesehen wie aus einem kaputten Fenster oberhalb der Backestüre Rauch aufstieg. Nachmittags um fünf war doch keiner mehr am Backen, also musste er doch mal nachsehen.

Wahrscheinlich hatten wir an diesem Tag besonders stark „geraucht“. Auf jeden Fall stand plötzlich mein Vater in der Backestüre. Was dann folgte war fast einer Züchtigung gleichzusetzen. Ich konnte die ganze Nacht wegen der unzähligen blauen Flecken am Allerwertesten nicht schlafen. Die größte Strafe erfolgte jedoch erst am nächsten Tag:

Ich musste eine Woche lang jeden Tag für unsere sieben Kühe auf dem „Ollern“ Heu „rappen“  
Ich habe danach bis heute nie mehr „geraucht“!

Etwa zwei Jahre später hatten wir mit der herannahenden Pubertät andere Sachen im Kopf, die dem einen oder anderen noch viel mehr Kopfzerbrechen bereitete. Oelgershausen bestand ja nicht nur aus uns jungen Burschen, nein, es gab auch hübsche Mädchen im Dorf.

Da gab es die Dietrichs Christa, die Winkelmanns Liselotte, Krafts Irmtraud, Schmallenbachs Renate, die Angelika Fanselau, die Schwestern von Hansi und Walter (Christel und Ulla) und die Weigels-Mädchen Doris und Ingrid. Jeder von uns Jungens hatte so seine Favoritin. Ich hatte es schon seit längerer Zeit auf die Irmtraud abgesehen und der Friedhelm hatte Spaß an der Angelika. Wenn alle Jungen und Mädchen zusammen waren, wurde eigentlich nur „domm gelällt“ um bei den Mädchen Eindruck zu schinden. Doch suchte jeder von uns Burschen nach einer Möglichkeit mit „Seiner“ mal alleine zu sein. Und jetzt kommt wieder der Backes ins Spiel. Ich hatte heimlich an der Backestüre einen Riegel angebracht, damit man die Türe von innen mit einem Hölzchen verschließen konnte. Und so ergab es sich eines Abends das ich die Irmtraud unter einem Vorwand in den Backes locken konnte. Ruck - zuck hatte ich die Türe zugemacht und ihr meinen ersten Kuss auf den Mund gedrückt. Ihr hatte es offensichtlich gefallen denn gewehrt hat sie sich nicht. Das war aber auch alles !

Traditionell wurde im Dorf „gedäckelt“ wenn ein Mädchen zum ersten Mal ihren Freund oder Liebhaber mit nach Hause brachte und den Eltern vorstellte. Vorsichtig schlichen die Dorfburschen mit Topfdeckeln, Peitschen, Hörnern und Trillerpfeifen zum Hause der Dorfschönen und schlugen richtig „Krach“, so lange bis die Brautleute aus dem Haus kamen und das Mädchen den Bräutigam mit Namen und Heimatort vorstellte. Wir Burschen überreichten anschließend gegen einen entsprechenden Betrag den sogenannten „Jagdschein“. Danach wurde gemeinsam ein Lied gesungen und die Dorfburschen zogen dann zufrieden in den „Backes“ und gaben sich die Kanne, nicht selten bis zum Erbrechen.

Wenn eine Hochzeit im Dorf gefeiert wurde, trafen sich die jungen Männer des Dorfes (nur ledige und Junggesellen) zum „Schösselreichen“, wiederum im Backes.

Auf den Brotschieber oder „Schössel“ wurde ein geflochtener Korb befestigt und damit zog man dann zur Hochzeitsfeier. Von außen wurde mit dem „Schössel“ kräftig ans Fenster geklopft bis geöffnet wurde. Die Brautleute mussten dann den Korb mit allem füllen was man trinken und essen konnte. Danach zogen wir uns in den Backes zurück und haben zusammen mit den „Jungfrauen“ des Dorfes gefeiert. Links saßen die Burschen und rechts die Mädchen.

Bei kaltem Wetter oder im Winter wurden in der Nachbarschaft des Backes „Schanzen“ geklaut und der Backofen geheizt. Wenn man das Ofenloch nicht verschloss, war der Raum schnell knuffig warm.

Einmal kam es vor, das wir den Walter Kraft mit einem Bollerwagen nachts nach Hause bringen mussten, denn laufen war bei ihm nicht mehr möglich. Einige Male hat uns bei unseren Gesängen auch „Ewerts“ Gerhard auf seiner „Knutsch“ ( Ziehharmonika ) begleitet.

## **9. Ausblick und Nachwort**

Als ehemaliger „Backeschulze“ fühle ich mich auch weiterhin für den „Öljerschüser Backes“ verantwortlich. Er ist ein Wahrzeichen unseres Ortes und ist nicht umsonst auf der Vereinsfahne der „Dorfgemeinschaft Oelgershausen 1982 e.V.“ sowie auf den Aufklebern und den Vereinsbriefköpfen des Vereins zu sehen.

Im Jahre 2015 wurde die gesamte Außenfassade des „Backes“ ausgebessert und renoviert. Damit wurde dokumentiert, dass der Backes ein fester Bestandteil des Dorfes Oelgershausen ist und bleibt.

Die „Backhausgenossenschaft“ wurde durch einstimmigen Beschluss in einer Versammlung am 09. Oktober 2015 aufgelöst.

Die Unterhaltung und Pflege des Gebäudes wurde schon zum Ende des 20-sten. Jahrhunderts der „Dorfgemeinschaft Oelgershausen 1982 e.V.“ übertragen.

Dazu gehören nach der Auflösung der Genossenschaft auch die Auflagen und Pflichten aus der Unterschutzstellung durch den Denkmalschutz.

Ich hoffe und wünsche, dass sich auch nach meiner Generation noch Bürgerinnen und Bürger des Ortsteiles Oelgershausen bereit finden, diesen so wichtigen Treffpunkt für Jung und Alt zu erhalten und den zeitlichen Erfordernissen anzupassen.

Oelgershausen, im Februar 2016

(Dieter Bruch)  
Ortsbürgermeister