

Fürnbach. Echte Renner waren das frische Brot, Zwiebelkuchen und Plootz aus dem Holzbackofen beim großen Fürnbacher Dorffest 2018. Zum Abschluss der Dorferneuerung hatte der Nachbar des Dorfgemeinschaftshauses erstmals seinen privaten Backofen zur Verfügung gestellt und seitdem immer mal wieder – auch am kommenden Wochenende beim Jubiläum des Gesangvereins. Dabei wurde im Dorf die Lust am Backen geweckt. Weil man aber nicht immer den privaten Ofen und damit auch das Grundstück nutzen will, haben sich die Fürnbacher nun ein allgemeines Backhaus gebaut, mit dem sie auch die Tradition des Backens im Holzofen wiederbeleben wollen.

Zwar ist der Backofen noch nicht ganz einsatzbereit, doch kamen diese Woche Bürgermeister Matthias Bäuerlein und ILE-Managerin Ulla Schmitt, um das Werk zu begutachten und das Schild der Lebensregion Plus anzubringen. Das Backhaus ist nämlich ein Projekt, das über das Regionalbudget des Amtes für ländliche Entwicklung Unterfranken gefördert wurde. Hier können Vereine oder Gruppierungen Kleinprojekte einreichen, die mit bis zu 10.000 Euro gefördert werden. Ziel ist immer, das Dorf zu stärken.

Im Rahmen der Dorferneuerung entstand in Fürnbachs Ortsmitte ein Dorfgemeinschaftshaus gleich neben der Feuerwehr und der Kirche. Hier haben die örtlichen Vereine ihr Zentrum. Bei nur knapp über 220 Einwohnern hat Fürnbach mit der DJK einen Sportverein, den Männergesangverein, der am Wochenende sein 100jähriges Bestehen feiert, eine Musikkapelle, natürlich eine Feuerwehr, und weitere Gruppen wie die Brunnengemeinschaft und den FC-Bayern-Fanclub. Sie alle haben nach der Dorferneuerung einen gemeinsamen Förderverein gegründet, der die Veranstaltungen während des Jahres organisiert und koordiniert. Da gibt es Schafkopfturniere, Wirtshaussingen, ein Dorffest, die Kirchweih oder den Weihnachtsmarkt – schon bisher immer Gelegenheiten, den Holzbackofen anzuheizen.

Künftig soll es nun auch Brotbacktage für das Dorf geben, davor Backkurse durch Siegfried Nüßlein. Der betreibt mit Leidenschaft seinen Backofen und backt auch für die Feste in Fürnbach. „Sogar Laugenstangen zaubert der Siegfried“ erzählt Alexander Hoppert bewundernd. Der Zimmermann ist der dritte Bürgermeister in Rauhenbrach und stellte für den Förderverein über Bürgermeister Matthias Bäuerlein den Antrag auf Förderung innerhalb des Regionalbudgets.

16.700 Euro an förderfähigen Kosten haben sie für den Antrag zusammengetragen für das schmucke Fachwerkhäuschen, den Ofen und die Gestaltung des Platzes zwischen Backhaus und Gemeinschaftshaus. Hier wurde der Gastank kaschiert, eine Hainbuchenhecke gepflanzt und der Rasen soll im Herbst angesät werden, wenn die Witterung hoffentlich wieder etwas feuchter wird und die Ansaat auch eine Chance hat, aufzuwachsen. Den Plan für den

Bauantrag hat Norbert Pfaff kostenlos gefertigt. „Das ist normalerweise schonmal ein erster großer Kostenblock, den wir sparen konnten“, freut sich Hoppert über die Unterstützung aus dem gesamten Dorf.

Am 29. März kam aus Würzburg die Förderzusage über 59,6 Prozent, maximal jedoch 10.000 Euro – und schon am 4. April gingen die Fürnbacher ans Werk, denn noch im September muss das Projekt abgerechnet werden. Das Regionalbudget ist ein sehr dynamisches Programm.

25 Namen mit vielen Strichen dahinter trägt die Eigenleister-Liste von Alexander Hoppert, 500 Stunden ehrenamtliche Arbeit stecken bisher in dem Projekt – und viel Liebe zum Detail. „Unsere Rentner im Dorf fahren echt zur Höchstform auf“, schwärmt Alexander Hoppert. Schnell waren die Bodenplatte betonierte und die Holzkonstruktion errichtet, die Gefache ausgemauert, das Dach gedeckt und es konnte an den vielschichten Aufbau des Ofens gehen. Zwei Backkammern hat der Ofeneinsatz, der glücklicherweise nicht in irgendeiner stockenden Lieferkette hängen blieb.

Für die Schiebetüren und Fensterläden am Häuschen wurden die Holzbretter geflämmt, die gebrauchten Ziegel, mit denen die Außenhülle des Ofens gemauert wurde, handverlesen. Weil der Ofen noch nicht ganz fertig ist, konnten Hoppert und seine Mitstreiter dem Bürgermeister und der ILE-Managerin auch das vielfältige Innenleben eines solchen Backofens zeigen, das dafür sorgt, dass sich die Hitze gleichmäßig verteilt und lange hält. Wie das gebaut werden muss, dazu holten sich die Fürnbacher Informationen am anderen Ende der Großgemeinde, bei Familie Stahl in Geusfeld.

Den ersten öffentlichen Einsatz wird das neue Backhaus zur Kirchweih am zweiten Oktober-Wochenende haben. Siegfried Nüßlein steht schon in den Startlöchern, um Kurse zu geben und die Kunst des Brotbackens in seinem Heimatort wieder zum allgegenwärtigen Kulturgut zu machen.

Die Kosten des Backhauses werden sich am Ende wohl so bei 20.000 Euro bewegen, meint Alexander Hoppert, doch die werden die Fürnbacher Vereine gemeinsam tragen. „Und vielleicht kaufen wir auch noch eine gemeinsame Teig-Knetmaschine“, erzählt er und freut sich schon auf den Duft, der hoffentlich künftig regelmäßig durch den Ort ziehen wird.

Bilder:

- 1: ILE-Managerin Ulla Schmidt brachte das Schild der ILE Lebensregion Plus am neuen Backhaus an. Die Fördermittel stammen aus dem Regionalbudget des Amts für ländliche Entwicklung Unterfranken.
- 2: Zwei Backkammern hat der schmiedeeiserne Ofen-Einsatz, der mit dem Schriftzug „Unser tägliches Brot gib uns heute“ aus dem „Vater Unser“ verziert ist.
- 3: Sind begeistert vom neuen Backhaus in Fürnbach (von links): Bürgermeister Matthias Bäuerlein, Norbert Nüßlein, ILE-Managerin Ulla Schmidt, Alexander Schneider, Alexander Hoppert und Bernhard Herbst.
- 4: Auch der Platz zwischen Backhaus und Gemeinschaftshaus wurde gestaltet. Wenn die Hainbuchenhecke gut angewachsen ist, wird sie sicherlich einem lauschigen Sitzplatz den Rahmen bieten.
- 5: Ein echtes Schmuckstück ist das Fürnbacher Backhaus geworden.
- 6: 500 Stunden Eigenleistung stecken bisher in Backhaus und Platzgestaltung.