

Montag, 11. Dezember 2023, Wolfhager Allgemeine / Lokales

# Eingeheizt für Leckerbissen

## Naturfreunde Bad Emstal backten Brot und weihnachtliche Quarkstollen

VON REINHARD MICHL



In der Weihnachtsbäckerei der Naturfreunde: Back- und Feuermeister Walter Brixel mit Helferin Lisa Finke am Steinbackofen der Naturfreunde Bad Emstal. Foto: Reinhard Michl

**Bad Emstal** – Am Wochenende vor dem zweiten Advent kitzelte im Bad Emstaler Ortsteil Sand der Duft von süßem Teig, Rosinen, Nüssen und Mandeln, Zucker sowie verschiedenen Gewürzen die Gaumen der Liebhaber von leckeren weihnachtlichen Stollen. Die Naturfreunde Bad Emstal hatten Backtag.

Ein wenig wie in der „Weihnachtsbäckerei“, dem bekannten Kinderlied von Rolf Zuckowski, ging es da schon Tage vorher bei der Vorbereitung der Back-

aktion und des Teiges zu. Aber so richtig duftete es dann erst, als die Stollen nun aus dem am 15. November 2002 in Betrieb genommenen Naturfreunde-Backofen fertig gebacken waren, herausgezogen und mit Puderzucker überstreut wurden.

Walter Brixel ist seit vielen Jahren der Back- und Feuermeister der Naturfreunde. In seinen Händen lag wie immer vom Einkauf, über die Zubereitung bis zum Fertigprodukt die gesamte Verantwortung. „In diesem Jahr haben wir uns für die Herstellung von Ein-Kilogramm-Quarkstollen entschieden“, sagt er, „ausschließlich auf Vorbestellung aus den Reihen unserer aktuell 180 Mitglieder“. 70 süße Stollen wurden schließlich gebacken.

Aber damit war dann jedoch noch nicht Feierabend in der Weihnachtsbäckerei der Naturfreunde. Denn die Mädchen und Jungen der Jugendgruppen beschäftigten sich ebenfalls als Bäcker und Konditoren, stellten Lebkuchengebäck mit und ohne Schokoladenüberzug her.

Auch die Freunde eines herzhaften Bissens kamen wieder auf ihre Kosten. Denn neben den süßen Stollen wurden auf Vorbestellung 50 Roggenmisch- sowie 40 Zwiebelbrote mit einem Gewicht von jeweils 1000 Gramm gebacken.

Und Walter Brixel hatte noch weiter zu tun: Neben dem Steinbackofen stand ein Räucherschrank, in dessen Buchenholzqualm 15 nur gepökelte Schweineschinken jeweils um die 1000 Gramm bis zur Fertigreife geräuchert wurden.

„Das Fleisch dieser Köstlichkeit stammt von einem Schlachttier eines Landwirts aus dem Bad Emstaler Ortsteil Balhorn“, erklärt der Back- und Feuermeister. „Bei all unseren Produkten achten wir akribisch auf regionale und chemiefreie Ware. So zum Beispiel beim Backen unserer Brote, für die wir den schon Tage vorher selbst angesetzten Natursauerteig verwenden.“