

Kinder lernen wieder Teigkneten

Leader Mit dem renovierten Lombacher Backhaus lebt die Tradition des dörflichen Brotbackens wieder auf. Zudem ist es ein beliebter Treffpunkt.



Christoph Enderle, Hansjürgen Stockburger, Klaus Michael Rückert und Peter Weigold mit der LEADER-Plakett, dahinter die Metalltreppe am Backhaus

Bild: K.-H.Kuball

Südwestpresse Neckar-Chronik vom 08.08.2022

Viel Lob gab es für den Vorsitzenden des Lombacher Heimat- und Kulturvereins, Hansjürgen Stockburger. Nur seiner Ausdauer, Beharrlichkeit und Weitsicht sei es zu verdanken, dass aus dem alten Lombacher Backhaus dieses frisch renovierte Schmuckstück geworden sei. Das bestätigten ihm bei der Einweihung Landrat Klaus Michael Rückert und Bürgermeister Christoph Enderle. Dafür gab es auch Leader-Fördermittel.

Die Lombacher haben in den vergangenen Wochen schon gezeigt, dass sie eine freudige Gemeinschaft sind, das stellten sie auch bei der Einweihung ihres Backhauses wieder unter Beweis. Gut fünfzig Lombacher hatten sich unter einer schattigen Pergola eingefunden und freuten sich, dass die langen Jahre der Arbeit ein Ende haben.

Hansjürgen Stockburger ging in seinem Grußwort auf die Geschichte des Backhauses

ein. Es stammt aus dem Jahr 1842 und wurde zunächst als Wasch- und Backhaus genutzt. Im Laufe der Jahre verfiel es zusehends und war eigentlich abbruchreif. Die Lombacher wollten dem nicht tatenlos zusehen und gründeten den Heimat- und Kulturverein (HK), der sich ab 2014 für die Renovierung und Sanierung einsetzte. Viele Behörden mussten überzeugt, Geld eingesammelt und Freunde und Unterstützer gesucht werden.

Fassade, Fenster und die beiden neuen Öfen, das war echte Hand- und Teamarbeit. Ganz zum Schluss kamen die Außenanlagen an die Reihe, ums Backhäusle herum ist ein Bauerngarten angelegt. Und auch ein neuer Boule-Platz entstand und erinnert ein wenig an Südfrankreich.

23350 Euro Leadermittel

Für diesen zweiten Bauabschnitt erhielt der HK eine Förderung aus Leader-Mitteln über 23350 Euro. Landrat Dr. Klaus Michael Rückert war als Vertreter von Leader, als Landrat und als Loßburger gleich in dreifacher Funktion beim Fest dabei und überreichte die Leader-Plakette an Hansjürgen Stockburger.

„Das Projekt sei nicht in einer Gemeinderatssitzung entstanden, sondern direkt aus der Dorfgemeinschaft, sozusagen ein Graswurzelprojekt“, sagte Rückert. Der HK habe die Tradition aufgegriffen und ein Markenzeichen am Ortseingang Richtung Glatten gesetzt. Für ihn sei das ein Beispiel für eine intakte örtliche Gemeinschaft, die häufig auf dem Dorf viel besser funktioniere als in der Stadt. „Seien Sie dankbar für diesen schönen Treffpunkt im Ort, genießen Sie, backen Sie, spielen Sie Boule miteinander“, rief Rückert den Lombachern zu.

Bürgermeister Christoph Enderle war sichtlich stolz, auf das, was die Lombacher geschaffen haben. „Es ist eine beachtliche Leistung der Dorfgemeinschaft. Viele rüstige Rentner, ortsansässige Handwerker, alle haben mitgeholfen.“. Dass mit dem Backhaus die Tradition des Brotbackens wieder auflebt, sei heute aktueller denn je. Der HK bietet in der Hector-Kinderakademie inzwischen sogar Kurse zum Brotbacken an.

Außerdem sei rund ums Backhaus ein Ort des gemeinschaftlichen Erlebens entstanden. An Backtagen werde fleißig gewerkelt, nicht nur Brote werden in die Öfen geschoben. Eine türkischstämmige Lombacherin backt Sesamkringel, die reißenden Absatz finden. Und schließlich sei sogar der befreundete HK aus Königsbronn als Sponsor eingesprungen und habe die Außentreppe aus Metall am Backhaus finanziert. Eine Delegation aus Königsbronn war extra zur Einweihung angereist und hatte noch ein Geschenk, eine gusseiserne Plakette, mitgebracht. Ortsvorsteher Peter Weigold blieb nach drei Vorrednern nicht mehr viel zu sagen. Für ihn seien nach den Corona-Beschränkungen solche Orte der Begegnung wieder ganz wichtig. Sein Dank galt den

vielen Helfern, den Behörden und Vereinen, die dieses Projekt möglich gemacht haben. Mit dem berühmten „Lombacher Bierlied“ lud der Männergesangsverein Concordia Lombach zum Mitsingen ein. Im Backhaus stand das Buffet mit den Schwarzwälder Spezialitäten bereit.