



# *Backhaus Kombach*

## *Geschichtliche Informationen zu unseren Backhäusern*

Der Ursprung gemeinschaftlich genutzter Backhäuser liegt im Dunkeln; wahrscheinlich gab es sie bereits in der Antike.

Im mittelalterlichen Europa sind sie bereits im 14. Jahrhundert schriftlich erwähnt. Im 17. Jahrhundert begann ihre weitere, flächendeckende Verbreitung, als in mehreren Territorien des „Heiligen Römischen Reiches“ Hausbacköfen wegen der hohen Brandgefahr und des zu hohen Holzverbrauchs hoheitlich untersagt wurden.

In ländlichen Regionen waren Backhäuser bis in die 1960er Jahre weit verbreitet. In Orten mit eigenen Bäckereien wurden viele stillgelegt oder auch ganz abgerissen.



## Wie es begann . . .



Im 18. Jahrhundert erlangte das Brot als Hauptbestandteil der sich wandelnden Nahrungsgewohnheiten eine zentrale Bedeutung in der Ernährung der Menschen. Es wurde das Hauptnahrungsmittel.

Es galt als sündhaft, Brot wegzuworfen oder umkommen zu lassen. Vor dem Anschnitt segnete die Hausfrau gleichsam das Brot, indem sie auf seiner Unterseite mit dem Brotmesser ein Kreuz andeutete. Der Anschnitt des Brotes, das „Kristche“, war besonders bei den Kleinkindern beliebt.

Das Zubereiten des Brotteiges war für die Familie ein besonderes Ereignis. Bereits 1841 besaß die Gemeinde Kombach ein Gemeindebackhaus, das von allen Familien benutzt werden konnte.



**Eine Rarität. Das Foto des alten Backhauses in der Bergstraße**

## **Für die Benutzung des Gemeindebackhauses stellte der Ortsvorstand 1854 folgende Backordnung auf:**

**§ 1** Jeden Montag - es mag Sommer oder Winter sein, muß der Gemeindebackofen von zwei Mann richtig geheizt werden. Dieses sogenannte Anheizen muß von jedem Ortsangehörigen, der das Recht in Anspruch nimmt, den Gemeindebackofen benutzen zu dürfen, auf der Ortsreihe folgend besorgt werden. Fällt auf den Montag ein Fest, so gilt der darauffolgende Werktag.

**§ 2** Das darauffolgende Brotbacken wird durchs Los bestimmt, welches jeden Tag, ausgenommen den Sonntag, des Mittags um 12 Uhr vorgenommen wird. Es darf bei dieser Losung niemand mehr als eine Nummer einlegen; auch selbst wenn mehrere Mann miteinander backen wollen, können diese nur eine Nummer beanspruchen, und es müssen sich dieselben alsdann vor der Losung vereinigen.

**§ 3** Es darf niemand den vorbenannten Backofen nach dem vorhergehenden Bäcker länger als eine Viertelstunde stehenlassen.

**§ 4** Soll jemand in den Notfall kommen, seinem Vordermann nicht gleich nachbacken zu können, so ist ihm eine Vertauschung seiner Nummer gestattet. Er ist aber in diesem Falle verbunden, seinem Nachmann frühzeitig Nachricht davon zu geben, damit keine Stockung im Backwesen dadurch entsteht und wird hier die in § 3 enthaltene Bestimmung in Anwendung gebracht. Ausdrücklich ist aber untersagt, daß jemand mehrere Tage hintereinander mitlosen kann, um dadurch eine ihm passende Nummer zu erlangen.

**§ 5** Jeder, der das erste Los zum Backen hat, muß im Sommer des Morgens um 4 Uhr und im Winter um 6 Uhr anfangen, die Nachfolgenden müssen unter Beobachtung der Bestimmung in § 3 sich so einrichten, daß bei hinreichend vorhandenen Nummern das Backen bis den Abend um 10 Uhr anhaltend betrieben wird. Zu Michaeli tritt die Winterbackerei und zu Ostern die für den Sommer in Kraft.

**§ 6** In den letzten acht Tagen vor einem Fest ist jeder mit seinem Backen den Anordnungen des Ortsvorstandes hinsichtlich des Brot- und Kuchenbackens unterworfen.

**§ 7** Zuwiderhandlungen gegen die vorhergehenden Bestimmungen werden als Polizeiübertretung vom Großherzoglichen Landgericht als Polizeigericht erster Instanz mit einer Strafe von 6 Kr. bis 30 Kr. bestraft. \*

## *Geschichte der Kombacher Backhäuser*

1841 erbaute die Gemeinde Kombach ein Backhaus für 300 Gulden. Da der Bedarf aber weiter wuchs, wurde 1856 ein weiteres Backhaus errichtet. Hierfür betrug die Kosten 553 Gulden 18 Kreuzer.

Eines der beiden Backhäuser stand an der Kreuzung „auf der Brücke“ (im unteren Teil des Ortes), das andere in der Bergstraße in der Nähe der alten Kapelle - **siehe Foto links**, sowie der Wohnhäuser Weigand („Geiz“) und Debus („Scheffe“). Die Öfen waren mit Backsteinen gemauert.

Da die Straße nach Katzenbach 1950 erweitert wurde, musste das Backhaus in der Bergstraße abgerissen werden.

Das Backhaus auf der Brücke wurde 1950 in den Bau des neuen Rathauses integriert und dort weiter von der Bevölkerung genutzt. Im Laufe der Jahre geriet das Backhaus in Vergessenheit, da der Bedarf nach selbst gebackenem Brot immer mehr abnahm.

Im Rahmen von erforderlichen Umbauarbeiten am alten Rathaus (Einrichtung von Zweigstellen der Post und heimischer Banken) rückte der alte Backofen wieder ins Blickfeld der Öffentlichkeit.

Man beschloss, unter der Schirmherrschaft des Männergesangsvereins „Harmonie“ und unter Einbeziehung der Stadt Biedenkopf, das alte Backhaus zu renovieren und der Nachwelt zu erhalten.

Michael Platt, Mitglied des MGV, war Initiator dieser Renovierung. Er wurde durch viele Personen tatkräftig unterstützt. So ist heute wieder ein funktionstüchtiger Backofen entstanden, an den sich ein gemütlich eingerichteter Vereinsraum anschließt.

So kann sich die Dorfgemeinschaft unseres Ortes freuen, dass ihnen ein wichtiger Baustein aus der Geschichte ihres Heimatortes erhalten blieb und hoffen, dass sich auch in Zukunft viele fleißige Helfer/innen finden werden, ihn zu pflegen und zu erhalten.



Ein Gemälde der alten Kapelle von Wolfgang Platt im Backraum.



**Der alte Backofen vor der Renovierung.**



**Der renovierte Backofen ist heute wieder ein wahres Prunkstück.**



**Rathaus 1950 mit dem Backhaus im unteren Teil des Gebäudes.**



**Das Gebäude des alten Rathauses beherbergt heute neben dem Backhaus die Heimatstube.**

Das Kuchenrezept wurde bei der Renovierung gefunden.

~~30 Eier~~  
4 1/2 Pfd. Zucker  
15 Vanillez. "  
8 Backpulver  
2 Kirschwasser  
2 Sauerkirschen  
Kakao, Zimt  
Bittermandel, Zitronen- Rum-Aroma  
8 Sahnesteif  
Schokolade - Streusel - Bohnen  
1/2 Pfd. Margarine  
3 Pfd. Mehl; 1 1/2 Pfd. Gustin  
8 Vanille-Pudding  
1 l Sahne 3 1/4 l Milch  
2 Pfd. Butter, Palmin, Fett

30 Eier  
4 1/2 Pfd. Zucker  
15 Vanillezucker  
8 Backpulver  
2 Kirschwasser  
2 Sauerkirschen  
Kakao, Zimt  
Bittermandel, Zitronen- Rum-Aroma  
8 Sahnesteif  
Schokolade - Streusel - Bohnen  
1/2 Pfd. Margarine  
3 Pfd. Mehl, 1 1/2 Pfd. Gustin  
8 Vanille-Pudding  
1 l Sahne - 3 1/4 l Milch  
2 Pfd. Butter, Palmin, Fett

Herausgeber: Dorfverein 750 Jahre Kombach e.V.

\* Texte z.T. entnommen aus Karl Huth,  
Kombach im Wandel der Jahrhunderte (1968)

Bildmaterial: Dorfverein 750 Jahre Kombach e.V., Adobe Stock