

Kirchgemeinde Diemtigen Ofenhaus

Das Ofenhaus und das Pfarrhhaus in Diemtigen, heute als Eigentum der Kirchgemeinde Diemtigen, hat die Obrigkeit von Bern 1781 gebaut.

Der untere Raum, heute als Sitzungszimmer, oder als Begegnungsraum mit kleiner Kochnische, stand dem Kaplan als Pferdestall zur Verfügung. Zu dieser Zeit hat die Bevölkerung vom gemeinsamen Backen regen Gebrauch gemacht. Später ist das Ofenhaus nur noch als Gerümpelkammer oder als Ablageraum für unbrauchbare Gegenstände benutzt worden.

Dem Zerfall nahe, wurde das Ofenhaus 1983 renoviert und wieder Zugänglich gemacht. 1996 hat die Kirchgemeinde mit der Denkmalpflege und dem Kanton den Ofen mit neuen Schamottensteinen neu gestaltet und den Anforderungen angepasst.

Die damaligen Kirchgemeinderätinnen: Elisabeth Reber und Hedy Wenger haben sich für den Erhalt und Pflege der Backarbeit angenommen.

Unter Beratung von Stucki Werner (Mühlibeck) Horboden, und Pfarrer Christian Gantenbein der seinen Grundberuf als Bäcker hier einzusetzen wusste, ist das Ofenhaus wieder als Begegnungsraum und als Backhaus aus seinem Traum erwacht.

Heute wird der Ofen von Ruedi Wenger aus Oey, ab Oktober bis Mai jeweils einmal im Monat aufgeheizt. Angefeuert wird um ca. 10.30 Uhr mit 3 bis 4 jährigem Tannen od. Fichtenholz aus 50cm langen Spälten, damit um 1345-1400 Uhr das Backgut in den Ofen eingeschoben (einschiessen) werden kann.

Die Backfrauen bringen verschiedene Sorten fertigen Teig für Brote und Züpfen, der Teig wird im Ofenhaus geformt und geflochten. Für den zweiten Einschub, Kuchen und div. Kleingebäck in Blechen. Vom Brotteig werden am besten Pfänderli und Züpfen von 750 gr. geformt.

Das Backgut darf nicht mit Eigelb oder andern Lasuren überstrichen werden, da sonst die Schamottensteine Schaden erhalten. (Der Boden wird dadurch versiegelt.)

Maximal kann 20 bis 22 Kg Backgut eingeschossen werden.

Wie erkenne ich, dass der Ofen die richtige Wärme hat: Die Schamottensteine die meistens dunkel oder sogar schwarz sind, müssen eine weisse glimmende Farbe aufweisen. Die Temperatur wird ca. auf 300 Grad geschätzt. Nach dem Abrennen der Holzscheiter wird die Glut gleichmässig auf dem Boden verteilt und anschliessend herausgenommen. Der Boden wird mit einem nassen Tuch gereinigt und für die Wärmeprobe wird eine Prise Mehl auf den Boden gestreut, das Mehl muss dunkelbraun werden, nicht schwarz und nicht verbrennen. Nach dieser Probe wird das Backgut, Brote und Züpfen eingeschossen.

Die Restwärme wird für Kuchen, Hefeschnecken und sonstiges Kleingebäck gebraucht.

Natürlich darf unsere gemütliche Tischrunde bei Kaffee und Guezi nicht fehlen.

Nach 25 bis 30 Minuten Backzeit, wird das herrlich duftende Brot aus dem Ofen genommen.

Aufzeichnung von Ruedi Wenger als Heizer im Juli 2015

Runde Daten im 2016: 235 Jahre Ofenhaus /vor 35 Jahren renoviert / 20 Jahre neuer Ofen