

Der Backes Bauherr Klemens Braun

Im Kirchdorf Wipperfeld, in der Nähe der Wipperfelder Kirche Skt. Clemens, entsteht z.Zt. ein besonderes Fachwerkhaus, das Wipperfelder Backes.

Backes steht hier für ein Backhaus in dem in einem holzbefeuerten Ofen Brot und sonstige Backwaren hergestellt werden können.

Ein Fahrer des Dorf-Bürgerbusvereines Wipperfürth ist der Initiator.

Klemens knüpft an eine alte Tradition an, denn schon seit dem 17. Jahrhundert gab es in vielen Dörfern Backhäuser, die meist auch als Treffpunkt der Dorfbewohner genutzt wurden. Das schwebt auch Klemens vor. Im März 2018 soll das erste Brot gebacken werden.

Der Dorf-Bürgerbusverein wünscht dem „Wipperfelder Brot“ des Bürgervereins viel Erfolg. Nachfolgend ein Bericht über den Backes in der BLZ Ausgabe von Samstag, den 04.11.2017.

Fachwerkbau nach altem Vorbild

Die Arbeiten am Wipperfelder Backes kommen gut voran

VON FLORIAN SAUER

WIPPERFELD. Auf Hochbetrieb laufen die Arbeiten am Backhaus. Der Steinofen ist eingesetzt, verkleidet und hat bereits das erste Buchenholz zu Asche verwandelt. Eine Klöntür wurde installiert und Bruchsteinmauern errichtet, die den stufenlosen Zugang flankieren werden.

Ein Treffpunkt für die Wipperfelder

Wie berichtet, setzt der Bürgerverein Wipperfeld (BV) seit Juni einen Backes nach historischem Vorbild zwischen der Schulstraße und dem Kindergarten auf. Er soll zu den Veranstaltungen der Ortsvereine rauchen, zum Treffpunkt werden und an seine Vorgänger in den Weilern rund um St. Clemens erinnern. Derzeit trocken der Fachwerk-Lehm, berichtet der BV-Vorsitzende Klemens Braun beim BLZ-Gespräch auf der Baustelle. An der Vorderfront des Backhauses planen Braun und seine Helfer eine Plexiglas-Scheibe,



Ehrenamtlicher Einsatz: Klemens Braun beim Bau des Backhäuschens in Wipperfeld, das zu einem Treffpunkt im Dorf werden soll. (Foto: Schmitz)

die den Blick in alle Schichten des Fachwerks freigibt und damit auch nachfolgenden Generationen ein Bild von der historischen Baukunst vermittelt. Transportfertig ist ein 120 Jah-

re alter Ofen, der bald seinen Platz neben dem Steinofen finden wird und im Backhaus für Wärme sorgen soll. „Im Haus ist es sonst zu kalt, da fällt der Kuchen sofort zusammen,

wenn du ihn aus dem Ofen holst“, schmunzelt Braun. In den nächsten Wochen ist die Bodenverkleidung dran. Mit dem ersten Wipperfelder Brot rechnet Braun im März 2018.