

Zu Lichtmess Klemmkuchen verkostet

Wenn es Lichtmess stürmt und schneit, ist der Frühling nicht mehr weit - besagt eine alte Wetter- und Bauernregel. So dürfte es angesichts des Schneetreibens vom Dienstag schon bald mit der weißen Pracht zu Ende gehen. Denn am 2. Februar war Lichtmess. Früher ein Feiertag mit durchaus hoher kirchlicher Bedeutung und dem Ende der Weihnachtszeit. Oder ein Tag, an dem die Bauern ihre neuen Mägde und Knechte für's Jahr einstellten. Heute besinnt man sich eher alter Traditionen wie des Klemmkuchenbackens.



Haus und Hof füllten sich in Kleinrössen zu Lichtmess derart schnell, dass die Gäste Schlange stehen mussten, um die begehrten Klemmkuchen zu verkosten. Foto: Serena Nittmann

So auch im Naturschutzzentrum Kleinrössen. Eigentlich startet dort die neue Saison mit den Familiensonntagen erst Ende April. Doch seit ein paar Jahren werden zu Lichtmess über dem offenen Feuer die Klemmkuchen gebacken. Das Team vom Naturschutzzentrum hatte zum Verkosten von süßen Leckereien in Haus und Hof eingeladen und den Kindern Basteleien mit der Kreativkiste Schönewalde geboten. Die Gäste waren aufgerufen, Klemmkucheneisen mitzubringen und selbst Hand an zulegen. Der Bitte folgten viele Besucher, wie auch Kathrin Sandkaulen. „Wir haben uns schon öfter ein Exemplar von Ulf Lehmann ausgeborgt und an unserer Feuerstelle im Garten ausprobiert. Auch Rezepte mit Schinken, Dill und Bier kamen bestens an“, erzählte die Herzbergerin.

Christina Lehmann, Chefin des Naturschutzzentrums, hatte wieder viele engagierte freiwillige Helfer an ihrer Seite. Es musste nicht nur Teig eingerührt, sondern auch die Feuerstellen mussten betreut und der Klemmkuchen gebacken werden. Wilfried Meier lernte Edgar Meißner an, der es mit 57 Jahren erstmals mit der Backkunst versuchte. Auch Siegfried Laurig aus Osteroda wollte es probieren und hatte ein Klemmkucheneisen aus dem Jahr 1841 mitgebracht. Der Name Gottlieb Antrak war darauf zu lesen, ein Vorbesitzer seines Hauses. Auch Großrössens Ortsvorsteher Hansgeorg Löwe wollte das Klemmkucheneisen unbedingt ausprobieren. Falkenbergs Bürgermeister Herold Quick zog es ebenfalls nach Kleinrössen. Er hielt das Klemmeisen seines Urgroßvaters Friedrich Quick, datiert mit der Jahreszahl 1878, ins Feuer. „Ich möchte die Aktion hier unterstützen und einen kleinen Beitrag der Anerkennung vom Geld der Auszeichnung zur familienfreundlichen Kommune übergeben. Was hier geleistet wird, ist fantastisch“, lobte Quick.

Zu den alten Hasen beim Backen zählten Doris Polenz und ihr Ehemann Hans-Joachim. „Schon mein Opa und auch Vater haben über dem offenen Feuer Klemmkuchen gebacken. Wir führen die Tradition fort und haben einst schon zu Eisenbahnerfesten damit begonnen“, verriet die

Falkenbergerin. Ihre mit Schinken, Speck und Rosinen versehenen Klemmkuchen mundeten besonders. Wer sie verkosten wollte, musste anstehen und ausharren. Erhard Heinze kam extra aus Wildgrube nach Kleinrössen: „Ich hab davon in der Zeitung gelesen und mich spontan entschlossen, die Klemmkuchen zum Kaffee nach Hause zu holen.“ Zum Verkosten kam auch Matthias Eichhorn, Chef vom Gasthof „Zum Eichhörnchen“ in Reichenhain. „Ich war damals Mitinitiator des Elbe-Elster-Kochbuchs, in dem auch uralte Klemmkuchenrezepte aufgeschrieben sind. Jetzt musste ich sie unbedingt probieren. Mir schmecken die Herzhaften besonders“, so der Chefkoch. Mit ihm kam Axel Jahnke, der Klemmkucheneisen sammelt. Das älteste seiner 40 Exemplare stammt aus dem Jahre 1786. Beide beschlossen, zur 675-Jahrfeier von Reichenhain im Sommer diesen Jahres Klemmkuchen zu backen. In Kleinrössen jedenfalls konnte niemand das bislang älteste Modell von 1803 überbieten. Waltraud Fritzsche hatte es wie schon im vorigen Jahr zur Verfügung gestellt. Es stammt von Vorbesitzern ihres Elternhauses.

Von Serena Nittmann