



20.01.2011

**HANDWERK: Klemmeisen und Neujahrskuchen**

## Backtradition wird im Fläming und dem Emsland unterschiedlich gepflegt

*BAD BELZIG* - Im Februar werden vom Fläming bis zur Lausitz vielerorts die Klemmeisen hervorgeholt und mit ihnen nach altem Brauch Klemmkuchen gebacken. Im Bauernmuseum Lindena und im Naturschutzzentrum Kleinrössen (beide Elbe-Elster) geschieht das traditionsgemäß am 2. Februar zu Mariä Lichtmess, einem früher für Hüfner und Kossäten bedeutsamen Tag im Kirchenkalender. Andernorts werden die Kuchen zu Fastnachten im Februar gebacken.

Die alten Kucheneisen, im Fläming kurz Klemmeisen genannt, wurden bis Mitte des 20. Jahrhunderts von Schmiedemeistern in Dörfern und Ackerbürgerstädten gefertigt. Das geschah meist im Winter, wenn Reparaturen an landwirtschaftlichen Geräten erledigt waren und die Feldarbeit ruhte. Im Fläming weit verbreitet sind rechteckige Klemmeisen. Erst seit Beginn des 20. Jahrhunderts kamen auch runde in Gebrauch. Die Backplatten wurden innen mit Verzierungen und Schriftzeichen versehen. Sie bildeten sich beim Backen auf den Oberflächen des Klemmkuchens ab. Die Form und Gestaltung der Ausschmückung erfolgte nach Wunsch des Auftraggebers, den Bauern und Handwerkern. Häufig sind auf den Eisen Name und Wohnort seines Besitzers sowie ein für ihn wichtiges Datum zu lesen. Mit der Wandlung des Schmiedehandwerkes zu Metall verarbeitenden Betrieben ging das handwerkliche Können zur Herstellung der Eisen im Fläming weitgehend verloren. Zuletzt wurden hier nur noch wenige dieser Backgeräte angefertigt.

Häufig wird angenommen, dass das Brauchtum, Klemmeisen zu fertigen und damit krosse Kuchen zu backen, von Kolonisten aus dem Niederrheingebiet in ihre neue Heimat, den heutigen Fläming, mitgebracht wurde. Dafür fehlen Nachweise. Jedoch sind schriftliche Vermerke zu Klemmkuchen im Gebiet des Flämings aus dem 15. Jahrhundert und Eisen aus dem 16. Jahrhundert bekannt. Interessant ist, dass der deutsch-niederländische Grenzraum mit dem angrenzenden Emsland bis heute ein Kerngebiet für die Verbreitung des Flachgebäcks ist. Sie werden dort jedoch zum Jahreswechsel gebacken und daher Neujahrskuchen genannt. Die Platten alter Eisen im Emsland sind ebenfalls fast immer verziert. Die neuen – sie werden seit den 1950er-Jahren in größerer Anzahl für Anhänger des Brauchtums wieder von Schmieden hergestellt – enthalten Gravuren mit Angaben zu wichtigen familiären Ereignissen der Auftraggeber, wie Heirat oder Geburt der Kinder. Bei Vereinen ist es das Logo. Diese Neujahrskucheneisen sind rund und haben einen Durchmesser von 15 Zentimetern. Die Backplatten werden aus Rundeisen gewonnen, von dem ein Zentimeter dicke Scheiben geschnitten und an den Zangenkörper angeschweißt werden. Im Unterschied zu Klemmeisen des Flämings – hier wurden die Motive mit Meißel und Prägestempel in das rotglühende Eisen geschlagen – wird im Emsland das kalte, jedoch zuvor geglühte Eisen, bearbeitet. Motive und Buchstaben werden dort mit kleinen Formmeißeln eingeschlagen oder mit einem elektrisch angetriebenen und von Hand geführtem Fräser in die Eisenplatte graviert.

Abweichend von den im Fläming gebräuchlichen Rezepten werden die Neujahrskuchen reichlich mit Sternanis, Anis und Kardamom gewürzt. Während im Fläming ein dünnflüssiger Teig gebacken wird, ist er in der Emsregion fest. Er wird ausgerollt, in Stücke geschnitten, die zu walnussgroßen Kugeln gerollt und in den Eisen überm Holzfeuer gebacken werden. Wie im Fläming, werden diese Neujahrskuchen im Emsland in größerer Stückzahl gebacken und in der Familie oder im Freundeskreis verzehrt. Eines gilt dort wie hier: frisch aus dem Eisen schmecken sie am besten. (Von Rolf Ansoerge)