

Treis-Karden

Treis-Kardener Reporter seit 2001

Samstag, 31. Juli 2010 • Ausgabe 30/2010 • www.blick-aktuell.de

Privatanzeigen (0 26 42) 97 83 -12 / Geschäftsanzeigen -16 / Redaktion -39 / Vertrieb -11

Heimatfest in Lütz



In Lütz wurde das Heimatfest gefeiert. Das Gighlight war der „Knutschplatz“, ein ganz besonderes Brot aus dem renovierten Backes (siehe Bericht auf Seite 8). Foto: TE

Der „Knutschplatz“ ist das Highlight des Heimatfestes

Zahlreiche Besucher ließen sich die Lützer Spezialität schmecken



Nach einer gefühlten Backzeit von etwa 20 Minuten hat der „Knutschplatz“ im alten Backofen seinen „Knusperpunkt“ erreicht. Fotos: TE

Lütz. Für nahezu 5.000 Euro hatte der örtliche Heimatverein den Steinboden des alten Backes erst kürzlich erneuern lassen, damit sie zum Heimatfest wieder ihre Lützer Spezialität in dem historischen Backofen zubereiten konnten. Willi Tholl und Hans-Albert Henneberger hatten bereits Stunden vor dem ersten Backvorgang den alten Steinofen mit grobem Reisig angeheizt, damit er just zur vorgesehenen Backzeit über die

benötigte Hitze verfügte. Als erstes verschwanden dann im Rohr die Teiglinge des Bauernbrotes, von denen Vereinsbäcker Peter Weck und sein Team nach vorsehener Backzeit wieder einige Dutzend dunkelbraun und knusprig aus dem Schlund des alten Backes hervorzauberten. Dazu benötigten die Aktiven keinerlei Zeitmesser. Nur hin und wieder einen Blick in die Röhre reichte schon aus, die Brote auf den

Punkt genau zu backen. Am Nachmittag waren dann die frisch geplätteten Rohlinge des späteren „Knutschplatz“ an der Reihe und wanderten im Minutentakt ebenfalls Dutzendweise in den alten Steinofen. Rund 20 Minuten verbrachten sie hier eine heiße Zeit, die sie zu einer herrlich duftenden und herzhaft schmeckenden Köstlichkeit machen.

Renate Ketelaer erzählt von dem uralten Rezept des „Knutschplatzes“, das viele Generationen überdauert hat und durch den Heimatverein wieder offiziell zum gleichnamigen Fest als schmackhaftes Highlight zubereitet wird. Mehl, Eier, Schmand, Äpfel und Zucker sind die benötigten Zutaten für die Lützer Spezialität, die in einer großen Kunststoffbütt zusammengerührt und anschließend portioniert werden.

Nach gefühlten 20 Minuten kam wieder Bewegung ins Backteam von Peter Weck und erneut der lange Ofenschieber zum Einsatz. Die zuvor blassen Teiglinge hatten jetzt ihren angestrebten „Knusperpunkt“ erreicht und wurden zum vorgesehenen Ausruhen beziehungsweise Abkühlen



Bäckermeister Peter Weck und sein Team bereiten die Teiglinge für die Lützer Steinofen-Spezialität vor.

auf der riesigen hölzernen Anrichte hinter dem Ofen platziert. „Doch so richtig kalt werden sollten sie nicht, denn am besten schmeckt der „Knutschplatz“ wenn er noch lauwarm ist“, weiß Renate Ketelaer aus Erfahrung zu berichten. Genau wie das frisch gebackene Bauernbrot am Morgen, bereiteten sich „Knutschplätze“ und Backteam im Anschluss auf einen Ansturm der erwartungsfreudigen Leckermäu-

ler vor, der sich wie vermutet nur wenige Minuten später einstellte, nachdem der letzte jener Backspezialität den alten Steinofen verlassen hatte. Danach nahm man auf dem Festplatz zahlreiche genüsslich schmatzende Besucher wahr, die zu einem frisch gebrühten Kaffee immer wieder herzhaft in einen der soeben erstandenen „Knutschplätze“ hineinbissen.