

# Musikalisches Gebäck

Hier haben die kreisrunden Hefefladen Tradition: Ladbergen – die Heimatfreunde und ihre Eiskuchen

Von Doerthe Rayen

Diethelm Jasper-Hildebrand streichelt sanft über die Innenseite des Eisens. Er hält das schwarze Etwas, das an einer Stelle offenbar in grauer Vorzeit repariert worden ist und seitdem von flachen Nieten zusammengehalten wird, vorsichtig in Händen. Genauso, als handle es sich dabei um ein kostbares Oeuvre, das nur ja nicht fallen gelassen werden darf.

Irgendwie ist das unscheinbare Ding tatsächlich ein Schatz. Gewissermaßen ein Dokument der Zeitgeschichte, das seinen Wert erst dem offenbart, der genau hinschaut. „Gucken Sie sich mal die Jahreszahl an!“ Die Aufforderung ist noch nicht verklungen, da liest der Leiter des Ladberger Heimatmuseums sie schon selber vor: „1666.“

Er macht eine bedeutungsvolle Pause, ehe er aufklärt, warum diese Zahl auf dem Eisen eine solche Tragweite hat: „In Ladbergen sind schon kurz nach dem 30-jährigen Krieg Eiskuchen gebacken worden.“ Für die Mitglieder des Heimatvereins heißt das unmissverständlich: Das Gebäck ist ein echtes Ladberger Gebäck.

»In Ladbergen sind Eiskuchen schon im 17. Jahrhundert gebacken worden.«

Diethelm Jasper-Hildebrand

Noch heute besitzen viele Familien in Ladbergen ein Eisen, um damit die berühmten Kuchen über dem offenen Herdfeuer zu backen. Jene kreisrunden Fladen aus Hefeteig, die ursprünglich als Gebäck für die Fastenzeit zwischen Aschermittwoch und Ostermontag gedacht waren. Über Jahrhunderte hinweg wurden sie auf jedem Hof in Ladbergen gebacken. Fleischlos, kein Ei drin. „Genau das, was in der Fastenzeit erlaubt war“, kommentiert Petra Jasper-Hildebrand.

Um die 1000 Eisen soll es in Ladbergen noch geben. Das jedenfalls schätzt der Vorsitzende des Heimatvereins, Heinrich Lagemann. Die meisten Eisen sind mit Ornamenten und Namen verziert, einige auch mit Jahreszahlen. Wie das gute Stück von 1666, das vom Hof Fleddermann-Ehrmann stammt und dort seit Jahrhunderten im Gewichtskasten einer alten Standuhr verwahrt wird.

Rezepte für Eiskuchen gibt es in Ladbergen vermutlich ähnlich viele wie Eisen. „Jede Familie hat ihr Rezept“, erzählt Ulla Mancke. Mal kommt Anis hinein, mal Honig, mal Sirup oder Rübenkraut. Erst beim Backen wird der Unterschied deutlich: Manche Eiskuchen sind weich, andere knusprig. Sie selbst erinnert sich noch gut, wie die Fladen in ihren Kindertagen nach dem Backen in die leere Milchkanne wanderten. Dort herrschte offenbar genau das passende Klima, um die Eiskuchen lange frisch zu halten. „Wer auf dem Feld gearbeitet hat, steckte sich ein paar der Lappen in die Hosentasche und hat unterwegs abgebeissen“, weiß Rolf Hakmann. Ein karges westfälisches Pausenbrot – immerhin machte es satt.

„Wenn das Eisen heiß ist, soll man backen...“ Diethelm Jasper-Hildebrand legt los. Am Feuer ist es jetzt mehr als muckelig. Die Eisen glühen vor. Sie liegen auf Birkenstumpen, die an die brennenden Scheite im Herdfeuer grenzen. Diethelm Jasper-Hildebrand reißt sich vom dicken Teigklumpen in der Schüssel ein Stückchen ab, drückt es in die Zange – und hält es in die Flamme. Sein Kollege Friedhelm Mancke mag es ordentlicher: Sein Teigstück wird zu-



Ort mit Geschichte: Der Heimatverein in Ladbergen ist überzeugt, dass das Backen von Eiskuchen eng mit der Geschichte Ladbergens verbunden ist. Bis heute pflegen die Ladberger die Tradition des Eiskuchen-Backens. Im Advent geht es los – bis Ostermontag. Dann wird das Eisen traditionell zum letzten Mal ins Feuer gehalten. Foto: Wilfried Gerhartz

nächst sorgfältig zur Kugel gerollt, und wandert erst dann zwischen die Eisen. Sobald die schwarzen Zangen in der Flamme hängen, beginnt ein Piepkonzert. Jedenfalls dann, wenn der Bäcker die Zange ordentlich im Griff hat und die flachen Scheiben fest zusammendrückt. „Ja, das

»Wacholder-Schnaps und Bier schmecken dazu.«

Rolf Hakmann

kostet schon Kraft“, schmunzelt Petra Jasper-Hildebrand und weiß, wieso Eiskuchen-Backen meist Männersache ist. Der Hefeteig geht in der Hitze auf, die Luft entweicht. Es piept. Der Sound am Feuer macht klar, wieso die Eiskuchen auch Piepkuchen genannt werden. Ein wirklich musikalisches Gebäck.

In Nullkommanichts füllt sich der Korb vor dem Feuer. Ein Eiskuchen nach dem anderen wandert hinein. Das ist fast schon Backen im Akkord. Und das am Feuer. Kein Wunder, dass sich die emsigen Bä-

cker ihrer Pullis entledigen oder die Zange gern mal einen Stuhl weiter reichen.

Ein Kilogramm Teig ergibt etwa 40 Eiskuchen. Während früher auf Zucker, Ei und Butter verzichtet wurde, dürfen die Fladen heute gehaltvoll sein. Einziges Kriterium: Zu weich darf der Teig nicht sein, sonst zerfließt er im Feuer. Die Tradition des Eiskuchen-Backens wird in Ladbergen inzwischen wieder von vielen Vereinen gepflegt. Im Advent geht es los. Diethelm Jasper-Hildebrands Enkeltochter wartet dann schon sehnsüchtig darauf, dass der Opa endlich das Eisen zückt. Alt werden die Eiskuchen nicht, auch wenn sie theoretisch lange haltbar sind. Vorher sind sie alle aufgegessen. Kein Wunder.

Im Vergleich zu den kargen Anfängen werden die Eiskuchen heute nicht mehr gebacken, um nach dem Kirchenkalender Verzicht zu üben. Zum Glück: Sonst müssten die Heimatfreunde auf gemütliche Abende am Herdfeuer verzichten. Sie knabbern die Fladen und gönnen sich ein Bier oder einen Wacholderschnaps dazu. Ein wirklich geselliges Gebäck.

## Eiskuchen mit zweierlei Füllungen

**Die Alternative für daheim:** Wer hat schon Eisenzangen zu Hause, um damit Eiskuchen im Herdfeuer zu backen? Die Alternative sind Neujahrshörnchen, die mithilfe eines Waffeleisens gebacken werden. Daniel Elling, Chefkoch im Hotel Im Engel in Warendorf und Mitglied der Initiative „Westfälisch genießen“, liefert die passenden Rezepte – süß und herzhaft.

### Zutaten Teig

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 3 Eier
- 250 g weißer Kandis
- 500 g Mehl
- ein Schuss Rum und etwas Zimt zum Abschmecken

**Zubereitung:** Kandis in 0,75 ml Wasser auflösen und erkalten lassen. Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen. Kalte Kandislösung in die Eiermasse geben und das Mehl unterheben. Mit Rum und Zimt abschmecken. Über Nacht ruhen lassen. Mit

### Zutaten für die pikante Füllung

- 400 ml Sahne
- 2 Lachsforellenfilets
- 2 EL Cranberries
- 3 EL frisch geriebener Meerrettich
- etwas Dill
- gestoßener Pfeffer

### Zutaten für die süße Füllung

- 400 ml Sahne
- 3 EL Mandelblättchen
- ausgekratztes Mark einer Vanilleschote
- Zimt zum Abschmecken

Die eine Hälfte der Sahne mit dem Vanillemark und den Mandelblättchen vermengen und einen Teil der erkalteten Eiskuchen damit füllen. Wer möchte, kann Vanille- oder Zimteis dazu servieren. Die andere Hälfte der Sahne mit dem geriebenen Meerret-



Daniel Elling

lich und gestoßenen Pfeffer vermengen. Die Lachsforellenfilets in kleine Stücke schneiden. Dann die Meerrettich-Sahne-Füllung abwechselnd mit den Forellenstücken in die restlichen Hörnchen füllen. Zum Schluss mit Cranberries und Dill garnieren. **Guten Appetit!**