

Ein Steinbackofen zieht um

*Foto und Textdokumentation über den Ab- und Wiederaufbau des mindestens
120 Jahre alten Steinbackofens von
Johann Büsgen aus dem Haus Lindenstraße 10 in Bonn-Ramersdorf*



Der Ramersdorfer Steinbackofen nach dem Wiederaufbau

Die Vergangenheit des Steinbackofens (Backes) und sein Ab- und Wiederaufbau von 2020 bis 2024

1. Das „Ahle Backes“

Von den ersten Gedanken im Januar 2020 bis zu den ersten Schritten.

Dass es einen alten, aus Basalt und Ziegelsteinen gemauerten Backofen in Ramersdorf in der Lindenstraße 10 gab, war einigen Ramersdorfern bekannt, gesehen hatte ihn kaum jemand.

Die Besitzerin der Immobilie, Frau Marianne Schneider, war, nachdem sie aus Altersgründen etwa 10 Jahre im Altenheim Ramersdorf gelebt hatte, 2019 verstorben. Ihr Bruder hat als ihr Verwalter den Verkauf der Immobilie für die Erbengemeinschaft in die Wege geleitet.

Die gesamte Immobilie umfasste ursprünglich das Grundstück Lindenstr. 10 durchgehend bis zu einem (bis heute) un bebauten Grundstück an der Kreuzritterstr. 11. Dieses Grundstück wurde etwa 2014 separat verkauft.

Im Jahr 2020 wurde das Gebäude von der VV ProjektBau GmbH & Co.KG, einem familiengeführten Bauträgerbetrieb der Brüder Ralf und Jörg Vogt, erworben.



So wurde der Steinbackofen vorgefunden

Schon vor dem Verkauf, Anfang des Jahres 2020, hatten sich Karl Heinz Richarz und Wilfried Faßbender Gedanken gemacht, ob und wie der Backofen für Ramersdorf erhalten werden könnte. Der Backofen stand in einem Anbau zum Garten hin, war bis auf versandete Fugen und ohne Kaminanschluss recht gut erhalten. Der neue Eigentümer wurde nun von K.H. Richarz angesprochen und über sein Vorhaben mit dem Backofen befragt. Er würde mit dem gesamten Gebäude abgerissen deshalb gaben die neuen Eigentümer ihre Zustimmung zum Abbau des Backofens vor dem Abriss des Gebäudes. Nach einer Besichtigung legte auch die städtische Denkmalschutzbehörde keinen Wert auf die Erhaltung des Backofens.

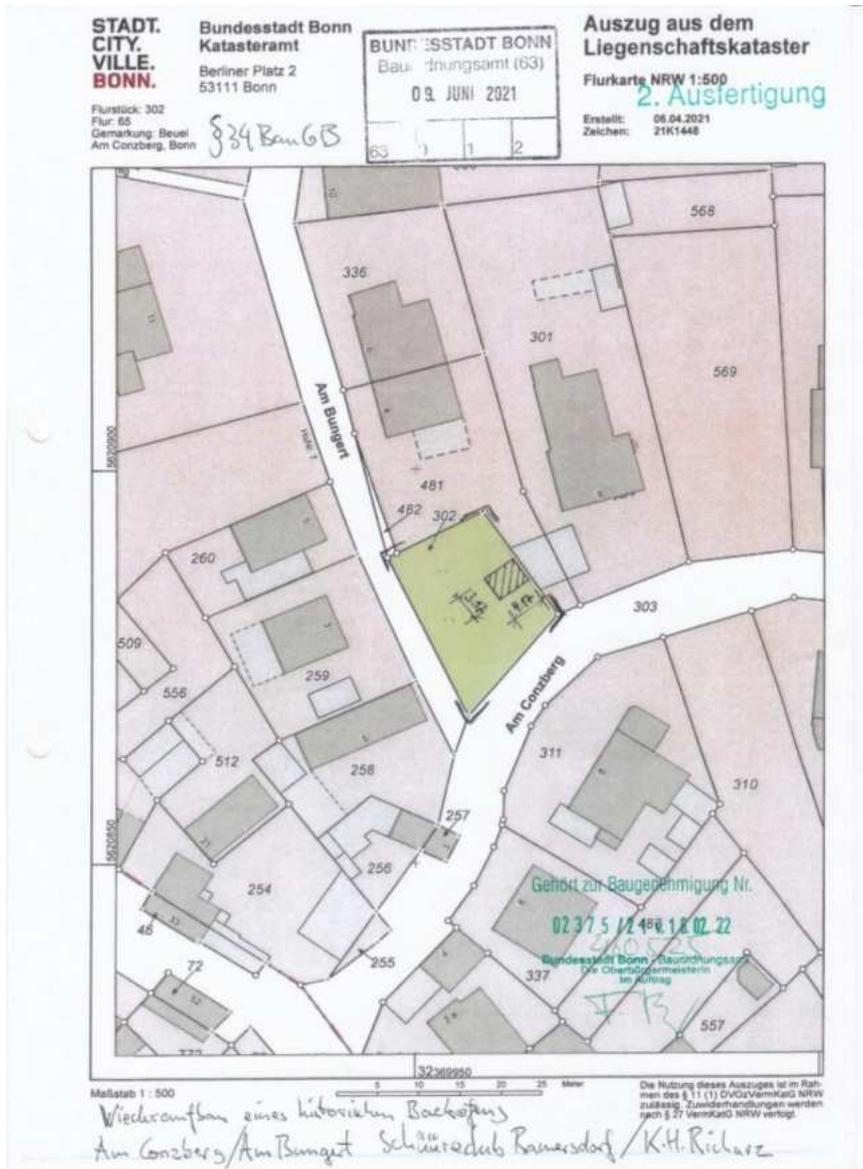
W. Faßbender und K.H. Richarz war klar, dass sie die riesengroße Aufgabe, Abriss und Wiederaufbau des Backofens, nicht alleine bewältigen konnten. Als erstes wurde bei den Ramersdorfer Ortsvereinen für Unterstützung nachgefragt, die auch zugesagt wurde. Firmen aus dem Beueler Raum wurden angesprochen und um Unterstützung gebeten. Es waren die Bauunternehmer Fiebig und Schmitz, Krahe (Zimmerei), Baum (Schreinerei), Ofenfreund (Kaminbau), ETS Technik M. Lütz (Elektrotore), die ihre vielfältige Unterstützung zusagten.

Weitere Firmen wie Behm (Bedachung), Faßbender Tenten (Baustoffe), Lindner (Elektro), Linden (Schornsteinfeger), kamen im Lauf des Wiederaufbaus dazu.



Der Backofen vor dem Abbau

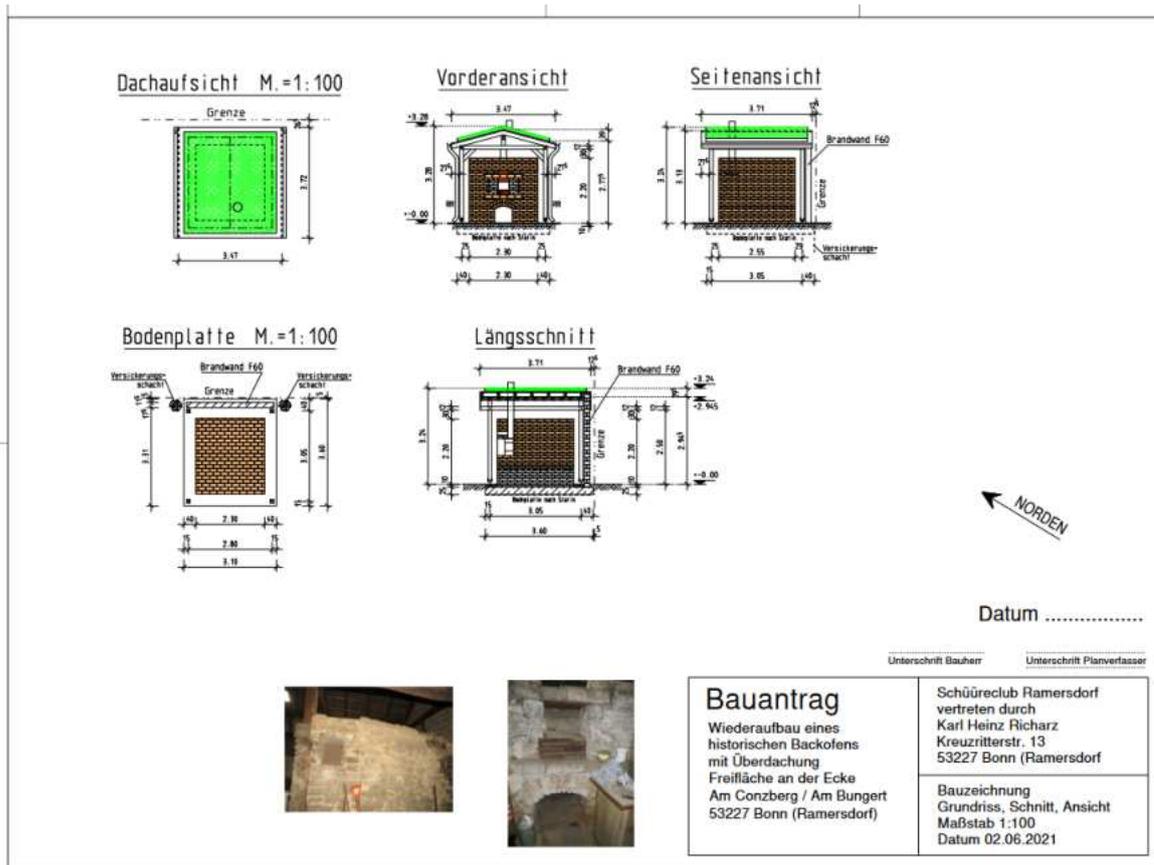
Nun wurde nach einem geeigneten Standort in Ramersdorf gesucht und am „Brandweiher“, einem städtischen Grundstück an der Ecke Conzberg/Am Bungert, gefunden. Die Nachbarschaft wurde über das Vorhaben in Kenntnis gesetzt und um ihr Einverständnis befragt, auch hier gab es keine Einwände und jede Unterstützung wurde zugesagt.



Der Lageplan zum Bauantrag

Bei einem Gespräch mit einem Mitarbeiter des Grünflächenamtes der Stadt Bonn wurden keine Einwände gegen das Vorhaben erhoben und jetzt konnte eine Baugenehmigung bei der Stadt Bonn beantragt werden. Die dafür notwendigen Baupläne wurden von einem Mitarbeiter des Ingenieurbüros für Statik, Winter und Tonner, Guido Lütz, ehrenamtlich erstellt. Der Antrag für Baugenehmigung wurde am 08.06.2021 eingereicht.

Für das Bauordnungsamt der Stadt Bonn war das Genehmigungsverfahren für einen Steinbackofen kein alltäglicher Fall, doch die Bearbeitung des Antrags wurde kooperativ und in entgegenkommender Weise abgewickelt.



Die Zeichnung zum Bauantrag

Zu diesem Zeitpunkt gab es noch keine Klarheit über die eventuelle spätere Verantwortung für den Backofen, daher wurde mit Einverständnis der Ramersdorfer Ortsvereine das Organisationsteam für die Kirmes, der „Schüüreclub“ im Bauantrag genannt.

Da schon für den Herbst 2021 der Abriss des Gebäudes geplant war, wurde mit dem Abbau des Backofens am 06. Juni durch Wilfried Faßbender und Karl Heinz Richarz begonnen. Kurze Zeit später kam auch Heinz Lütz, der sich für das Vorhaben begeisterte, dazu. Mit Heinz wurde nicht nur ein zusätzlicher Helfer gewonnen. Heinz war in seinem ganzen Berufsleben Fachkraft im Baustoffverkauf und hat beim Backes sehr viele seiner Kenntnisse eingebracht. Darüber hinaus konnte er seinen Arbeitgeber, die Firma Faßbender Tenten als Sponsor gewinnen. Ein Riesenvorteil, denn der günstige Einkauf von Baumaterialien bei F&T hat beim Wiederaufbau sehr zum Einhalten des Kostenrahmens beigetragen. Auch Walter Wolff, dessen beruflicher Ruhestand sich ankündigte, wollte dazustoßen, konnte aber wegen einer Unfallverletzung erst beim Wiederaufbau zu dem nun vierköpfigen Backesteam stoßen.

Der Backofen wurde Stein für Stein abgetragen, für den Wiederaufbau wurden alle Tätigkeiten und Maße dokumentiert und fotografisch festgehalten.



Die oberen Schichten waren mit Lehm abgedeckt.



Eine staubige Angelegenheit



Die Rauchabzüge enden vorne in einen Formstein



Der eigentliche Backraum ist freigelegt



Helfer Julius vom JGV Mythos und Heinz



Der offen gelegte Backraum und der untere Teil



Nummerierung der Backraumsteine.



Dokumentation aller Schritte für den Wiederaufbau.



Es war heiß und dann soll man viel Trinken. . . Julius und Robert vom JGV, r. Heinz und Wilfried.



Die Steine wurden von altem Mörtel gereinigt und auf über 30 Paletten aufgestapelt. Die wurden von Wolfgang Baum auf das nahe gelegene Gelände seiner Schreinerei transportiert und dort bis zum Wiederaufbau gelagert. Mitglieder des Junggesellenverein Mythos Ramersdorf beteiligten sich fleißig an der Abbauaktion.



Abtransport zum Zwischenlager auf dem Gelände der Schreinerei Baum im Gerichtsweg.

Um finanzielle Mittel zu erhalten, wurden beim Land Nordrhein-Westfalen drei sogenannte Heimatschecks in Höhe von insgesamt 6000.-€ beantragt, die Anfang 2022 bewilligt wurden.

Die Erteilung der Baugenehmigung erfolgte am 16.02.2022. Ein „Nachweis der Standsicherheit der Überdachung“ musste nachgereicht werden, die wieder mit Hilfe des Ingenieurbüros Winter und Tonner und Guido Lütz am 04.05.2022 fertiggestellt wurde. Erst dann durfte mit dem Wiederaufbau begonnen werden.

Auf Anregung von Günter Meurer, der in Pützchen und Bad Kreuznach unter dem Namen „Ofenfreund“ zwei Geschäftsstellen als Ofenbauer betreibt, unternahm das Backes Quartett eine Wochenendreise nach Bad Kreuznach. G. Meurer, der den Ramersdorfer Backofenaufbau unterstützen wird, hatte in Bad Kreuznach schon am Aufbau von zwei Steinbacköfen mitgeholfen, die sich die Vier nun einmal ansehen wollten.

Es war ein lehrreiches und geselliges Wochenende und die Gastfreundschaft von Günter und seiner Frau wurde sehr genossen.



Corona gab es auch noch...



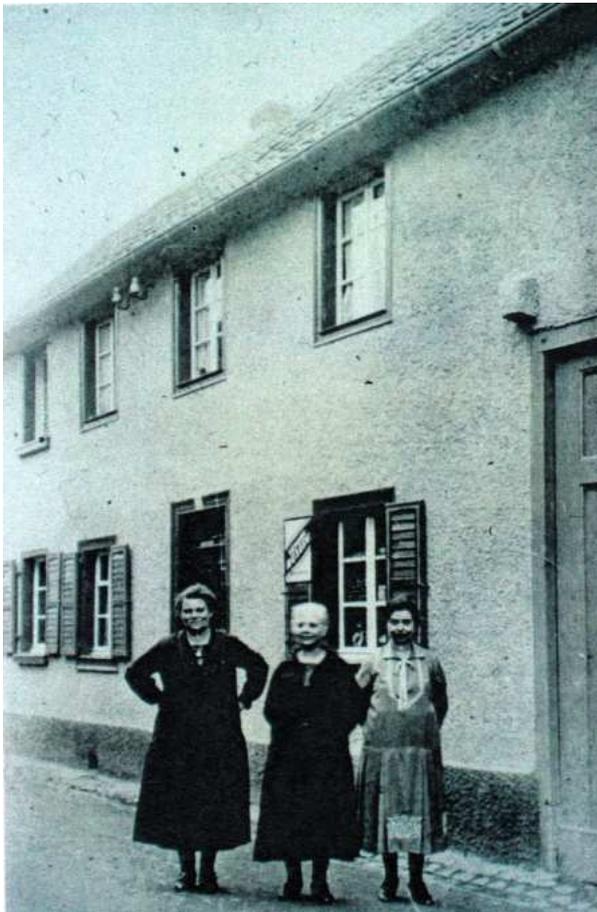
Pizza wunderbar!

2. Von der Geschichte des Backofens ist folgendes bekannt:

Heinz Lütz (ein Onkel von Backofenbauer Heinz Lütz und Vater von ETS Martin Lütz) hat Dokumentationen über die Straßen Ramersdorfs, der Häuser und seiner Bewohner hinterlassen und dort wurde zunächst einmal nachgesehen.

Über die Geschichte des Gebäudes, des Backofens und den Besitzern schreibt er in seinen Aufzeichnungen im Heft Nr. 15 über das Haus Lindenstr. 10 (Stand 01.01.2000):

„Das Fachwerkhaus aus dem 18. Jahrhundert mit dem großen Innenhof mit Brunnen war ursprünglich ein Bauernhof. Nach der Übernahme durch die Familie Büsgen eröffnete Johann Büsgen hier eine Bäckerei. Später kam noch der Verkauf von Kohle, Brikett und Lebensmittel hinzu. 1912 wurden die Bäckerei und der Kohleverkauf eingestellt. Das verbliebene Lebensmittelgeschäft wurde von den Töchtern Susanne, Maria und Sibilla weitergeführt. Susanne kam am 18.10.1944 bei einem Bombenangriff ums Leben. Maria Büsgen ist im Alter von 101 Jahren gestorben. Das Geschäft wurde am 31.12.1971 geschlossen.“



Die Geschwister Susanna, Sibilla und Maria Büsgen. Hinter dem Fenster rechts befand sich der Lebensmittelladen.



Marianne Schneider, „et Büsgens Marianne“, im Innenhof der Lindenstr. 10.

Also war dort ein ehemaliger Bauernhof, der vermutlich um 1850 von der Fam. Büsgen übernommen wurde. Johann Büsgen eröffnete etwa um 1870 hier eine Bäckerei. Der Steinbackofen wurde wahrscheinlich in dieser Zeit erbaut, könnte aber auch schon Teil des Bauernhofs gewesen sein.

Zum Backofen machte er eine Anmerkung: *Der alte Backofen, auch Königswinterer Ofen genannt, ist noch heute gut erhalten. Für den Bau der alten Backöfen wurden die Vulkansteine des Siebengebirges verwendet, deshalb der Name „Königswinterer Backofen“.*

Sein Wissen hat Heinz Lütz in den 1990er Jahren aus Gesprächen mit den Besitzern erlangt und niedergeschrieben.

Weitere Informationen über Johann Büsgen und ein Wegekreuz findet man bei Wikipedia:

„Johann Büsgen, ein Bäcker, wurde 1843 in Ramersdorf geboren. Er heiratete 1869 die 1845 geborene Catharina Weinstock in Oberkassel. Das Wohnhaus der Eheleute befand sich in der Lindenstraße“.*

*Im Sterberegister des Standesamts Vilich ist Limperich als Geburtsort eingetragen.

1880 errichtete das Ehepaar an der Ecke Königswinterer Straße und Gerichtsweg an der Ortsteilgrenze nach Ramersdorf ein Wegekreuz mit folgender Inschrift:

„Wenn ich Dir folg o Jesu mein Auf Deinen Leidenswegen So wird Dein Tod mein Leben sein Mir bringen Heil und Segen - Errichtet von den Eheleuten Joh. Büsgen u. Cath. Weinstock in Ramersdorf am 24. Juni 1880“

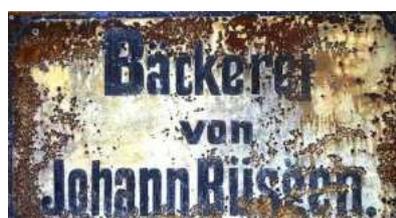
Recherchen des Verfassers im Geburtsregister des Vilicher Standesamtes ergaben die Einträge von 10 geborenen Kindern des Ehepaares, von denen acht im Kindesalter verstarben. Von den drei Töchtern Susanne, Maria und Sibilla, die später das Geschäft weiterführten, wurde nur der Eintrag der Geburt von Susanne im Jahr 1871 gefunden.

Johann Büsgen verstarb im März 1912, seine Frau Katharina im Januar 1916. Maria und Sibilla führten das kleine Lebensmittelgeschäft weiter, wobei Maria für das Geschäft und Sibilla für den großen Garten zuständig war.

1934 kam die vierzehn Jahre alte Marianne Schneider in einem „Pflichtjahr“ zu den Geschwistern Büsgen. Ein Pflichtjahr mussten damals junge Mädchen in einem Haushalt oder Geschäft leisten. Frau Schneider wurde wohl bald unentbehrlich, half den Geschwistern im Geschäft, im Garten und im Haus, pflegte sie später, erbte die Immobilie von den kinderlosen Geschwistern und blieb dort bis zu ihrem Wechsel in das Altenheim Ramersdorf, wo sie im Alter von 98 Jahren verstarb.

Zum Zeitpunkt des Wiederaufbaus befragte Nachbarn und Ramersdorfer der 1930er Jahrgänge konnten sich nicht an einen Betrieb des Backofens erinnern.

Ein Hinweis auf die Bäckerei, ein Metallschild mit folgender Aufschrift wurde bei einem Besichtigungstermin von Wilfried und Karl Heinz im Mai 2021 gefunden:



Das und weitere Nachforschungen bestätigen die Aufzeichnungen von H. Lütz: in einem Adressbuch von 1907 wurde ein Johann Büsgen, Lindenstr. 10 mit dem Hinweis „Ackerer, Spezereiwaren, Kohlenhandlung“ gefunden. J. Büsgen ist am 11.03.1912 gestorben. Laut einem Adressbuch von 1913 hat seine Witwe das Geschäft weitergeführt.

Unter Spezereien versteht man laut DWDS: Gewürze, Zutaten zum Einmachen und für Apotheken, unter Spezereiwaren eine Gemischtwarenhandlung.

Belegt ist damit, dass der Backofen von der Bäckerei Johann Büsgen genutzt wurde und eine mindestens 120jährige Geschichte hat. Gebaut wurde er möglicherweise schon viel früher. Wann genau der Betrieb damit eingestellt wurde, konnte nicht ermittelt werden. 2021 wurde er ohne Anschluss an einen Kaminabzug vorgefunden.

3. Der Wiederaufbau vom „neue ahle Backes“ Der Unterbau des Backofens, April 2022 bis 01.09.2022

Am 13.04.2022 begann mit der Einrichtung der Baustelle der Wiederaufbau. Die Fa. Fiebig stellte Bauzäune und Zubehör für die Absperrung der Baustelle zur Verfügung.

Am gleichen Tag wurde mit dem Aufbau des Bauzauns, Vermessung und Kennzeichnung der Ausmaße von Bodenplatte und Rigole begonnen.



Einrichtung der Baustelle.



Beginn der Aushub Arbeiten.

Am 12.05.2022 bestätigt das Bauamt den Nachweis über Standsicherheit (Statik), am gleichen Tag konnte endlich in die Hände gespuckt und richtig angefangen werden.

Ohne Strom und Wasser geht auf einer Baustelle nichts und dafür standen während der gesamten Bauzeit die benachbarten Familien Pannes und Hensel gerade. Bei Arbeitsbeginn morgens um 9.00 Uhr wurde bei Maria und Franz der Schlüssel zur Steckdose abgeholt.

Der späteren Größe des Backofens entsprechend wurde nun eine 80 cm tiefe Grube ausgehoben. Daneben eine weitere Grube für eine 1x2m große und 1m tiefe Rigole (eine mit Kies gefüllte Grube) für die Dachentwässerung. Abwasserrohre wurden verlegt und zur Rigole geführt. Auch eine Leitung, die (überraschenderweise) von dem Dach der nebenstehenden Garagen das Regenwasser auf die Wiese genau an die Stelle leitete, wo der Backes später stehen sollte, wurde daran angeschlossen. Und beim Graben stieß man, etwa 2m entfernt und parallel zur Garagenwand verlaufend, auf eine Mauer des alten Brandlöschteichs, der dem Platz seinen im Volksmund genannten „Brandweiher“ seinen Namen gab.



Akribisch wird das Rechteck für das Fundament festgelegt. In der Bildmitte ist die alte Brandweihen Mauer zu sehen.



Kieslieferung für die Rigole, für den Fundamentkies wurde ein größerer LKW benötigt.

Nachdem diese Arbeiten erledigt waren, konnten beide Gruben mit Kies gefüllt werden und mit dem Einschalen und der Eisenverlegung für eine Bodenplatte gemäß der statischen Berechnung begonnen werden.

Die Firma Fiebig organisierte eine Betonabladung per Mischwagen, der die benötigten 2,6 m³ direkt vom Wagen in die Schalung verfüllte.

Dann wurde mit dem Mauern der vorgeschriebenen Brandschutzwand zur Garage begonnen. Jeweils 4-5 Reihen Schalungssteine wurden übereinandergesetzt, Eisenstäbe eingesetzt und mit Beton, der in Mörtelkübeln auf einem Anhänger von Baustellen der Fa. Fiebig abgeholt wurde, verfüllt, bis die endgültige Höhe und Form erreicht waren.



Maurermeister Dietmar Schmitz hilft bei der Eisenverlegung nach dem Bewehrungsplan.



Hannes Fiebig ist mit den ausgeführten Arbeiten offensichtlich zufrieden.

Jetzt konnte endlich mit dem Mauern der Backeswände begonnen werden, Dietmar Schmitz setzte die Ziegelsteine der Frontmauer, während W. Faßbender, dem Original entsprechend, mit Basaltsteinen die Seitenwände aufmauerte.

Die Schreinerei Baum fertigte ein Holzgerüst für die Abstützung der Gewölbesteine während des Mauerns im Unterbau an. Mit einer Tiefe von 1m weicht das Gewölbe jetzt vom Original, wo das Gewölbe durchgehend war, ab.



Materiallieferung vom Zwischenlager bei Baum mit dem Kranwagen der Fa. Fiebig.



... und dann setzt Dietmar Schmitz den ersten Stein!



Immer wieder wird neu eingemessen und ausgerichtet.



Die Nachbarschaft nahm regen Anteil und sorgte für Erfrischungen in den Pausen.

Das Jahr 2022 hatte einen heißen Sommer beschert und erwähnenswert ist die gute Versorgung durch die Nachbarschaft, die uns immer mit kühlen Getränken, Eis und Sonstigem verwöhnte. Auch Max Rendschmidt, Kanu Olympiasieger, mehrfacher Deutscher-, Europäischer- und Weltmeister aus der Nachbarschaft half bei einem Besuch in der Heimat zwischen Training und Wettkämpfen auf der Baustelle. Damit ist der Ramersdorfer Backes wahrscheinlich weltweit der Einzige, an dem ein Olympiasieger mitgebaut hat!



Max Rendschmidt gibt Hilfestellung.



Auch das Innere wird massiv ausgemauert.

Der im Inneren des Unterbaus verbleibende Hohlraum von etwa einem Kubikmeter wurde mit Beton, der wieder von Baustellen der Fa. Fiebig abgeholt wurde, verfüllt und damit war am 1. September der Unterbau fertig. Dieser Unterbau dient eigentlich nur als Tisch, auf dem jetzt der Backofen aufgebaut wird.



Der fertige Unterbau.



Eine „Rampe“ sorgt später für die Schrägstellung des Backraums.



Schlossermeister Paul Reuter schweißt die Maueranker passgenau ein.

Im Original waren auf dieser Höhe zwei Maueranker eingearbeitet. Ein Maueranker ist eine Metallkonstruktion in einer Mauer das überwiegend die Zugkräfte aus Bauteilen aufnimmt. Der eigentliche Anker besteht aus zwei gegenüberliegenden, senkrecht angebrachten Vierkanteisen an den Außenwänden. Diese beiden Vierkanteisen sind mit einem Flacheisen, das durch den Backofen führt, verbunden.

Von den vier Vierkanteisen, die im Original Backes eingebaut waren, konnten nur zwei sichergestellt werden. Die beiden fehlenden wurden von Schlossermeister Paul Reuter der Fa. ETS neu angefertigt. Die alten Verbindungen aus Flacheisen waren korrodiert und wurden ebenfalls von Paul erneuert und am 22.10.2022 von ihm vor Ort verschweißt und in die Maueranker eingesetzt.

Mit dem Anwachsen des Ofens konnte man auch ein wachsendes Interesse von alteingesessenen und neuen Ramersdorfer Bürgern - jungen wie alten und zufälligen Passanten - beobachten. Fragen wie „wat jitt dat (was wird das)“ und „wat baut ihr denn do?“ haben wir gerne beantwortet und uns über das Interesse gefreut.

4. Der obere Teil des Backofens mit dem Backraum, Sept. 2022 bis 03.03.2023

Beim Abbau waren viele der ziemlich weichen Ziegelsteine zerbrochen. Etwa 60 alte Ziegelsteine wurden uns von Helmut Löwe überlassen und zusätzlich 200 Steine aus einer Mauer am Haus von Birgit und Ralf Schuh in der Holzgasse, die bald abgerissen werden soll, abgebaut. In einer weiteren Aktion kamen im Oktober noch einmal 140 Steine von dort dazu.



Der Mauerfall bei Schuh's.



Aktive und ehemalige Junggesellen kloppen Steine.

Am 07.09.2022 wurden anhand der Fotos und Aufzeichnungen vom Abbau konkrete Pläne vom Backes Team für den weiteren Aufbau entwickelt und der Aufbau fortgesetzt. Da beim Abbau viele Ziegelsteine brüchig waren und damit fehlten (was auch die Ofensteine des Backraumes betraf), bedingte das die Anpassung von Maßen. Abweichungen vom Original in geringem Maß mussten damit in Kauf genommen werden. Unter anderem wurde an der Frontseite unter der Backofentür ein großer Lavabasaltstein eingesetzt. Im Original war hier ein Sockel aus Ziegelsteinen gemauert. Da die jedoch sehr weich und bei der Nutzung anfällig für Beschädigungen sind, haben wir uns aus praktischen Gründen für den Lavabasaltstein entschieden.



Die Brüche in den Tuffsteinen des Backraums wurden mit Spezialmörtel zusammengeklebt.



Vorbereitung für die Verlegung der Bodenplatte des Backraums im Sandbett.



Die Seiten müssen immer wieder beigemauert werden, um das Backraumgewölbe abzustützen.



Der etwa 200 Kg schwere Lavabasaltstein wurde mit viel Einfallsreichtum an Ort und Stelle gebracht.



Wir waren steinreich!



Zusammenkleben der zerbrochenen Bodenplatte.



Einbau der Bodenplatten mit dem Kranwagen.



Einbau der Bodenplatten mit dem Kranwagen.

Wegen Urlaub und verschiedener Erkrankungen des Ofenbauerteams (so ist das bei einem Ü60/Ü70 Team) ging der Weiterbau im September und Oktober etwas langsamer voran. Außerdem erfordert die jetzige Bauphase, der Untergrund für das Gewölbe und das Gewölbe des Backraums viel Überlegung und Einfallsreichtum. Die Steinplatten sind teilweise über 100 KG schwer und müssen passgenau in einer Höhe von ca. einem Meter gebracht und gelegt werden.

Um den Backofen vor Witterungseinflüssen zu schützen, soll später eine Bedachung errichtet werden. Dafür hatten wir Holzbalken vom Haus Lindenstr. 10 angefragt. Der Abriss war aber nicht erfolgt und wird sich noch hinziehen und so haben wir das Angebot von Hans Fiebig, alte Balken für die Überdachung von ihm zu nehmen, gerne angenommen. H. Fiebig hat den Transport organisiert und das Holz wurde bei der Zimmerei Krahe, die die Bedachung errichten wird, zwischengelagert.

Einige der Bodenplatten und Gewölbesteine des Backraums aus Tuffstein waren altersbedingt beschädigt und mussten für den weiteren Aufbau erst gründlich gereinigt, zusammengefügt und mit einem Spezialmörtel von der Fa. Ofenfreund wieder zusammengeklebt werden.

Im November wurden die Bodenplatten des Backraumes mit einem Kranwagen auf das vorbereitete Sandbett gelegt und von Hand passgenau an die exakte Position gebracht.

Die gründliche Dokumentation beim Abbau zahlte sich jetzt aus, denn beim Aufbau muss jeder Stein an die richtige Stelle. Für das Gewölbe des Backraumes wurde eine Schablone aufgezeichnet, nach der die Fa. Baum wieder eine Schablone aus Holz anfertigte, auf dem die Gewölbesteine später verlegt und mit Lehm und Mörtel verklebt werden.

Die jahreszeitlich bedingte kalte und nasse Witterung behindert nun ein regelmäßiges 2–3-maliges Weiterbauen pro Woche. Die Arbeiten werden sich mindestens bis weit in das Frühjahr 2023 hinziehen.

Eine der Bedingungen für die Gewährung der Heimatschecks war die Fertigstellung innerhalb des Kalenderjahres 2022. Da aber erst im Mai 2022, nach der finalen Erteilung der Baugenehmigung mit dem Aufbau begonnen werden konnte, hat die Bezirksregierung die angefragte Verlängerung der finanziellen Mittel bis Mai 2023 gewährt.



Die gute Dokumentation beim Abbau hilft jetzt sehr beim Puzzeln.



Die Damen und Herren vom Siebengebirgs Museum und der Denkmalpflege.

Schon Mitte des Jahres 2022 wurde Frau Lange (Leiterin des Siebengebirgsmuseum der Stadt Königswinter) in einem Gespräch über unser Vorhaben in Kenntnis gesetzt. Auch dort wurde auch ein Steinbackofen der „Königswinterer Bauart“ wieder aufgebaut. Wir erhofften uns von ihr weitere Informationen zur Herkunft und Bauart des Ramersdorfer Ofens. Nachdem es jetzt auf den Aufbau der Backkammer zugeht und die Bodenplatten der Backkammer liegen, wurde wieder Kontakt aufgenommen und von Frau Lange vom Museum am 16. Dezember ein Treffen arrangiert.

Teilgenommen haben Frau Notarius, ehrenamtliche Mitarbeiterin im LVR-Amt für Denkmalpflege im Rheinland Abt. Dokumentation, Herr Kling und Frau Lamberty vom Siebengebirgsmuseum und unser Backes Quartett. Von den Experten erfuhren wir, dass die großen Steinplatten des Backraumbodens typisch für Königswinterer Steinbacköfen sind und es sich bei „unserem“ Ofen um einen von Königswinterer Bauart handelt und die Tuffsteine aus den Königswinterer Ofenkaulen stammen. Auch unser Vorgehen und die Ausführung des Wiederaufbaus wurde von den Experten für gut befunden.

Mitte Dezember fielen die Temperaturen unter 0°C und Mauerarbeiten waren nicht möglich. Auch nachdem die Temperatur wieder angestiegen war, stellte der Backofen seine Eigenschaften unter Beweis: Das Gestein hielt die niedrigen Temperaturen noch einige Tage gespeichert.

Aber vor und nach Weihnachten erlaubte es das Wetter, nun wieder weiterzuarbeiten. Rundum wurden die unteren Steine der Backkammer gesetzt und an den drei Seiten zum Abstützen die Ziegelsteine hochgezogen. Auch vorne wurde bis über die Feuerklappe hochgemauert.



Die unteren Steine des Backraums werden gesetzt.



Zerbrochene Steine werden zusammengeklebt.



...oder ausgebessert.



Die Backofentür und der darüber liegende Formstein werden eingesetzt.

Nun war Anfang Januar und seit der ersten Idee zum Erhalt des Backofens schon fast zwei Jahre vergangen.

Die Ecken und Kanten der unteren Tuffsteine der Backkammer wurden vom Backesteam in mühevoller und zeitaufwendiger Schneide- und Klebearbeit wieder zusammengefügt und nun konnte es an den Aufbau des Backkammengewölbes gehen.

Entsprechend der Jahreszeit versorgte uns die Nachbarschaft nun mit heißen Getränken!

Auf der von der Firma Baum gefertigten Schablone, die den Hohlraum der Backkammer abbildet, wurden nun die Tuffsteine der Backkammer gesetzt.



Der untere Teil des Backraums steht.



Kunst am Bau!



Die Backraumschablone von der Schreinerei Baum.



Aufbau des Backraumgewölbes.



Letztendlich wurde der Hohlraum mit Sand gefüllt, der später wieder herausgenommen wurde.

Vor dem Aufbau des Backraumgewölbes hatten wir großen Respekt und uns viele Gedanken gemacht. Auf You Tube wurden Videoclips von anderen Backofenbauern wieder und wieder studiert, letztendlich wurde der Aufbau am 02. Januar zunächst mit der Schablone von hinten nach vorne angegangen. Im weiteren Verlauf wurde die Schablone herausgenommen und der Hohlraum der Backkammer mit Sand gefüllt und darauf die Steine verlegt. Die Fugen der Tuffsteine wurden verfügt und dann wurde der Sand wieder aus der Backkammer herausgenommen.

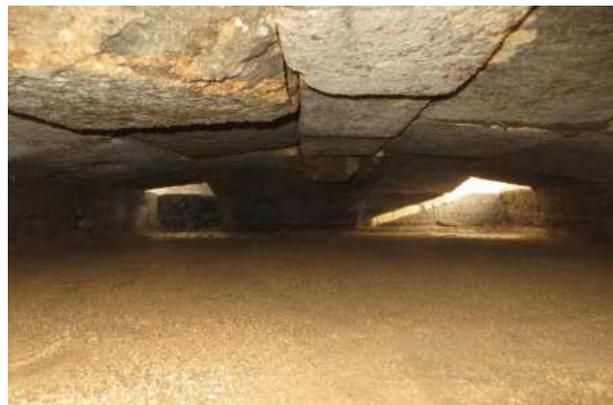


Die Gewölbesteine sind verlegt, es ist stabil und man kann sogar darauf stehen!

Große Erleichterung: Das Gewölbe hielt stand!



Freude und Erleichterung ist bei den Backesbauern deutlich zu sehen!



Und das war auch eine kleine Feierstunde wert!

Der Backraum, hinten die beiden Rauchabzüge.

In dieser Phase wurde mit verschiedenen Mörteln gearbeitet: Die Tuffsteine wurden mit Spezialmörtel (bis 1000° C) von G. Meurer geklebt und gesetzt, die daran angrenzenden Ziegelsteine wurden mit Trass-Kalkmörtel vermauert, die sichtbaren Ziegelsteine der Außenwand mit Zementmörtel. Die Fugen des Backgewölbes wurden mit Lehmklebe- und Armier Mörtel verschlossen. Mit einem weiteren Lehmputz mit Stroh wurde das Gewölbe abgedeckt und später auch die Rauchabzüge ummantelt.

Nun konnten die Seitenwände bis über die Höhe des Backgewölbes hochgezogen werden. Der dazwischenliegende Hohlraum über dem Backgewölbe wurde bis zur Unterkante der nach vorne ansteigenden Abzügen mit dem Lehmklebemörtel (unter den beiden Zügen) und Lehm Sand (um der Ausdehnung der Ofensteine beim Aufheizen Raum zu geben) ausgefüllt. Der Lehm Sand, uns auch noch bekannt als „Matter Sand“, war beim Abbau des Backofens in Big Packs abgefüllt und gelagert worden.



Die Seitenwände stützen das Backraumgewölbe ab



Einpacken des Gewölbes mit Lehm und Sand.



Ist es Michelangelo der Steine formt, ist es die Dombauhütte? Nein es sind die Backesbauer!

Nachdem der Formstein, in dem die beiden Rauchabzüge zusammenlaufen, im vorderen Teil über der Feuerungsklappe gesetzt war, konnten die beiden Rauchabzüge von den hinteren Abzugslöchern des Backkammengewölbes nach vorne zu den beiden Löchern in dem Formstein gemauert werden.

Die beiden Abzüge wurden mit Lehm ummantelt und auch hier wurden die Zwischenräume wieder mit dem Lehm Sand ausgefüllt. Jetzt, Anfang Februar, hatte der Backofen fast seine endgültige Höhe erreicht und Wilfried hat nun den „Fuchs“, den quer liegenden Rauchabzug hinter dem Formstein, bis zum Kamin gemauert.



Mit Planen wurde der Regen ferngehalten.



Aber es gab auch schöne Tage im Februar.

Dieser ganze obere Bereich wurde, wie auch der untere Teil, dem Original nachgebaut und erforderte viel Kleinarbeit und manchmal konnte man fast von „Kunst am Bau“ sprechen. Wilfried ist gelernter Fliesenleger und hat nach eigener Aussage „früher mal Badewannen eingemauert“. Am Backofen hat er zu Beginn die Brandschutzwand gesetzt und, nachdem Dietmar Schmitz im unteren Bereich den Anfang gemacht hat, die Außenwand mit den Ziegelsteinen perfekt gemauert. Und die Gestaltung der Front mit Versatz in der Tiefe hätte kein gelernter Maurer besser bauen können.

Von Ralf Schuh wurden nochmal etwa 100 Ziegelsteine gesichert, auch Heinz Lütz hat aus seinem privaten Bestand etwa 100 Steine mitgebracht. Für die Außenwände waren genügend Originalsteine übrig, die etwa 600 dazu genommenen Steine wurden hinten an der Brandschutzwand und für den inneren Teil und die ober Abdeckung verwendet.



Dieser Formstein ist die Verbindung der Rauchabzüge zum „Fuchs“.



Wilfried mauert den rechten Rauchabzug.

Der Zimmermann Manfred Krahe hatte um diese Zeit Maß genommen und wird nun eine Zeichnung des Überdachs erstellen, nach der er das Dach anfertigen wird. Allerdings ist das gealterte Holz von Hannes Fiebig, das dafür vorgesehen war, leider nicht nutzbar und so muss neues Holz bestellt werden. Kosten, die nicht in dem Antrag von Zuschüssen eingerechnet waren.

Mit der Hilfe von Versicherungskaufmann Marc Weber scheint auch die Frage nach der Gebäude- und Haftpflichtversicherung, die in dem Gestattungsvertrag der Stadt Bonn gefordert wird, gelöst zu sein.

Eine weitere Bedingung des Vertrags ist eine Begutachtung des Backofens durch einen Schornsteinfegermeister. Mit Günter Meurer wurde der Aufbau des Kamins besprochen und er hat den Kontakt zum Bezirksschornsteinfegermeister Linden hergestellt. Beide haben sich bei einem Besichtigungstermin von der ordnungsgemäßen Ausführung von Feuerstelle und Kamin überzeugt und werden nach vorschriftsmäßiger Fertigstellung die notwendigen Bescheinigungen für den Gestattungsvertrag ausstellen.



Der rechte Rauchabzug ist schon mit Lehm eingepackt, der Linke wird gemauert.



Die Hohlräume werden mit Lehm Sand aufgefüllt und verdichtet.

Mitte Februar war dann die endgültige Höhe erreicht und die Hohlräume über dem Gewölbe und den Zügen bis dahin mit Lehm Sand aufgefüllt. Dietmar Schmitz hatte uns weitere 30 Ziegelsteine aus seinem Bestand für den Sims und die obere Abdeckung überlassen.



Vorbereitungen am „Fuchs“.



Die endgültige Höhe ist erreicht.

Von der Zimmerei Krahe kam die freudige Nachricht, dass das Holz für die Überdachung fertig zugeschnitten wäre und wir zum Streichen der Hölzer mit Schutzlasur anrücken könnten.

In diesem Zeitabschnitt fügten sich also viele Dinge zusammen, die eine baldige Fertigstellung in Aussicht stellten.

Und die rückte nun näher. Wilfried hatte den umliegenden Beton der Bodenplatte um 1cm abgefräst, so dass eine ansprechende Betonoptik entstand. Damit entfiel ein Auftragen von Belag und die damit verbundene zusätzliche Erhöhung des Bodens um ca. 3cm. Im Endeffekt muss nun in der Höhe 4cm weniger Erdreich um den Backes aufgetragen werden.

Offen war jetzt nur noch der Anschluss vom „Fuchs“ zum Kamin und der Kamin selbst. Auch das wurde nach den Anweisungen des Schornsteinfegermeisters und G. Meurer fertig gestellt. K.H. Richarz hatte sich ab dem 22.02. krankgemeldet, wegen einer Knie OP scheidet er leider für längere Zeit aus. Aber das reduzierte Team arbeitete weiter. In den Kamin wurden Plewarohre eingesetzt, der Kamin bis über die Dachhöhe gemauert, die Zwischenräume mit Schüttung ausgefüllt und ganz zum Schluss der Abschluss des Kamins mit einem Betonkranz ausgegossen.



Abschleifen der Bodenplatte.



„Bastelarbeiten“ am Fuchs.



Gute Ratschläge, wie hier von G. Meurer, werden gerne angenommen.



... Und die Leckerchen von der Nachbarschaft auch!

Auf dem Sand der oberen Abdeckung wurden Ziegelsteine zunächst nur lose verlegt. Aufgrund der ganzen Feuchtigkeit im Sand wurde die Bildung eines Hohlraums befürchtet, der sich bei Trocknung unter fest verlegten Steinen bilden könnte. Dann könnten sich verfugte Ziegelsteine verschieben. Nun wird die Trocknung abgewartet, wenn nötig wird später Sand nachgefüllt, die Ziegelsteine neu verlegt und erst dann verfugt.



Das Plewarohr wird für den Anschluss an den „Fuchs“ vorbereitet.



Ist sehr gut geworden!



Der „Fuchs“ von innen.



Die lose in Sand verlegten Steine als oberer Abschluss.



Letzte Mauerarbeiten am Kamin.



Der Betonkranz als Kaminabschluss.

Am 03. März 2023 waren die Maurerarbeiten beendet und der eigentliche Backofen fertig!

5. Das Überdach, die Dachbedeckung und Verschiedenes, März bis Januar 2024

Nachdem nicht mehr benötigte Materialien und Werkzeuge von der Baustelle geräumt waren, konnte mit der Gestaltung der Fläche und der Errichtung des Überdachs begonnen werden.

Zunächst sollen die Basaltplatten, die am alten Standort in der Lindenstraße um den Backes herum verlegt waren, vom Backesteam am neuen Standort wieder als Bodenplatten an drei Seiten, etwa einen Meter breit, um den Backes gelegt werden. Dafür wurde der Untergrund abgetragen, mit Lava aufgefüllt und die Basaltplatten darauf verlegt. Der vorhandene Betonplattenweg zum Conzberg wurde in der Höhe angepasst. Auch an der Seite zur Garagenwand hin wurde Erde abgetragen, um hier auf der Höhe des Backofenfundaments weitere Betonplatten zu verlegen und damit die Möglichkeit für einen Standort für eine Bank neben dem Backes zu schaffen. Diese Arbeiten waren Ende März abgeschlossen.



Der Betonplattenweg wird aufgenommen.



Die Basaltsteine werden in Lava verlegt.



Die alten Basaltsteine vom original Standort werden wieder verwendet.

Bei der Zimmerei Krahe war noch kein Platz in der Werkstatt, um dort die Balken für das Überdach auszubreiten, damit wir sie mit Lasur anstreichen konnten. Aber es gab ja auch noch genug anderes zu tun!

Mit Jan Brumhard vom Amt für Stadtgrün wurde wieder Kontakt aufgenommen und ein Termin für Mitte April verabredet, um über die Verteilung der gelagerten Erde und die finale Gestaltung der Grünfläche um den Backes herum zu sprechen.

Auch mit dem Heimatmuseum Königswinter wurde Ende März ein Termin vereinbart, um die Kunst des Brotbackens im Steinbackofen kennenzulernen. An regelmäßig stattfindenden Backtagen wird dort morgens der Ofen von einem ehrenamtlichen Mitarbeiter des Museums, Herbert Gilleßen, angeheizt, nachmittags liefert der Konditor Martin Heimbach die fertig geformten Brotlaibe (Sauerteig, 80% Roggen, 20% Weizen) an, die dann in 45 – 60 Minuten im Backofen gebacken werden.

Das Ramersdorfer Backesteam lernte viel über die Tücken, die sich bei einem falschen Vorgehen mit einem Naturprodukt zeigen können. Und es war interessant zu sehen, was später auch in „unserem“ Backofen entstehen kann. Heinz Lütz hat sich schon für den nächsten VHS-Workshop zum Thema „Backen im Steinbackofen“ angemeldet. Vom Backesteam ist kein regelmäßiges Backen geplant, aber ein einmaliges Backen wird angestrebt, auch, um sich der Funktionstüchtigkeit zu versichern. Das wird aber ohne fachliche Unterstützung nicht gehen und so wurde Kontakt zum Bäckermeister Knipp aufgenommen, der in Oberkassel seine Bäckerei geschlossen und sich Ende 2022 zur Ruhe gesetzt hatte. Herr Knipp war von der Idee des Steinbackofens sehr angetan und hat seine Hilfe zum Ansetzen eines traditionellen Brotteigs zugesagt.



Zeit für die Kleinigkeiten und die Anpassung der Umgebungsfläche.

In den ersten zwei Aprilwochen beschäftigte sich das Backesteam mit dem Ausbessern von Fugen, der Abdeckung des Spalts zwischen Brandschutz- und Garagenwand, Verteilen von Erde und anderen Kleinigkeiten. Bei dem Treffen mit Mitarbeitern des Amtes für Stadtgrün versprach Herr Brumhard die finale Gestaltung der Grünfläche kostenlos zu übernehmen. Das bedeutet für uns eine große Hilfe, handelt es sich doch um etwa 3-4 m³ Erde, die noch vom Aushub übriggeblieben sind und verteilt oder entsorgt werden müssen.

Also wurde von unserer Seite die Baustelle freigeräumt, Schutt und nicht mehr benötigte Hölzer wurden abtransportiert, denn die Herrichtung der Grünfläche wird erst nach vollständiger Fertigstellung begonnen.

Da in der Werkstatt von Manni Krahe kein Platz zum Streichen vorhanden ist, hat er am 17. April die Hölzer der Dachkonstruktion zur Kreuzritterstraße transportiert. Hier konnte das Holz in der Garage von K.H. Richarz ausgelegt und von uns angestrichen werden.



Anlieferung der Dachkonstruktion in die Kreuzritterstrasse, wo zunächst die Balken lasiert werden,



...danach die Verschalung.



Und dann: Zimmermänner, Ättschen!

Das Holz verblieb im Zwischenlager - bis Manni Krahe am 12.05. die Zeit hatte, um das Überdach aufzubauen. Den vier Zimmerleuten bei der Arbeit zuzusehen, war eine Augenweide. Alles ging Hand in Hand und die vorbereitete Holzkonstruktion passte perfekt ineinander.

Da die einbetonierten Fußstützen der vier Holzpfosten zwei Wochen abbinden mussten, durfte am Dach solange nicht weitergearbeitet werden.



Alles passt perfekt zusammen.



Nach dem Einsetzen der Holzpfosten wird der gesamte Dachstuhl darauf abgesenkt.



Einbau der vertikalen Holzpfosten.



Sieht nicht nur gut aus, es passt und hält auch!



Zum Schluss werden die Fußstützen einbetoniert.



Nachdem die abgebunden sind, wird die Verschalung auf den Balken verlegt.

Die Fristverlängerung für die Finanzen aus den Heimatschecks ging dem Ende zu und so musste die Abrechnung eingereicht werden.
Am 24.05. wurde zusammen mit Manni Krahe die Brettverschalung auf die Dachbalken gebracht. Parallel kamen Martin Lütz und Piotr Pilichowski und installierten die Leitungen für die Beleuchtung.

Einen Tag später wurden die Asphaltbahnen als erste Abdichtung und Untergrund für die Schieferplatten verlegt.



Das Backesteam und Manni Krahe beim Aufbringen der Verschalung.



Piotr „Petrus“ Pilichowski, Leitungsverlegung im engsten Raum.



Piotr und Martin bei der Elektroinstallation.



Auf die gelungene Installation der Beleuchtung wird zunächst mal angestoßen.



Die möglicherweise beiden ältesten Dachdecker Bonns bei der Asphaltverlegung.

Nach alter Tradition sollte natürlich auch ein Richtfest gefeiert werden. Eine gute Gelegenheit, um damit ein Dankeschön an die vielen Helfer auszusprechen. Etwa 40 Personen, einschließlich des Backes Teams waren am 27.05. der Einladung gefolgt. Getränke und ein kleines Speiseangebot wurden organisiert und der Platz hergerichtet. Die Mädels der Tanzgruppe „Die Dilledöppchen aus dem Likürastaat“ hatten den Bewirtungsservice übernommen. Am Bauzaun wurden Fotos von Helmut Löwe aufgehängt. Helmut wohnt in unmittelbarer Nähe, Am Conzberg und hat die Aufbauphase mit seiner Kamera begleitet. Um den Besuchern den Aufbau zu dokumentieren, hatte er Fotos ausgedruckt und am Bauzaun aufgehängt.

Endlich: Der Richtkranz!



In Anwesenheit der Besucher wurde zum ersten Mal im Backofen ein kleines Holzfeuer entfacht. Die Neugier war einfach zu groß: zieht der Rauch durch den Kamin ab? Das letzte Rohr, was aus dem gemauerten Kamin (zunächst nur provisorisch montiert) herausragt, war ein von M. Hensel gestiftetes Stahlrohr, allerdings mit 150mm Durchmesser kleiner als das im Kamin verlegte 200mm Plewarohr. Doch siehe da:

Weißer Rauch über dem Ramersdorfer Backes!



Den Rauch zu sehen war eine große Erleichterung für die Backesbauer, denn das gab die letzte Gewissheit, dass der Backofen grundsätzlich einmal seine Funktion erfüllen könnte. Das Richtfest wurde bis zum frühen Abend gebührend gefeiert.



Bäcker Nikolaus Knipp und Azubi Hein.



Viele Helfer waren der Einladung gefolgt...



...zum Fachsimpeln, zum süffele und müffele.



Die Nachbarschaft.



Die Jungs vom JGV Mythos.



Backes Fotograf Helmut Löwe hat mit seinen Fotos den Aufbau am Bauzaun dokumentiert.



Nachbarschaft, Helfer und Backsteam – alle freuen sich am Ergebnis.



Sooo viele Helfer!

Jetzt braucht der Kamin nur noch eine wetterdichte Abdeckung und einen Anschluss für das letzte Rohr, dessen Anfertigung M. Lütz in der Schlosserei seiner Fa. ETS übernehmen wird.

Die noch zu erledigenden Aufgaben wurden nun ins Auge gefasst. Von Christoph Behm kam der Vorschlag, die Einfassungen um Kamin und Brandschutzwand, die Dachrinnen und das Verschiefern von seinen Lehrlingen fachgerecht ausführen zu lassen. Ein Angebot, das wir gerne angenommen haben. Martin Lütz und Ingo Nolden haben die Elektroinstallation fertig gestellt und Martin hat noch die Maße für die Kaminabdeckung aufgenommen, um die in seiner Schlosserei von Paul Reuter anfertigen zu lassen.

Das Eine oder Andere gab es sowieso noch zu tun...



Auskehren mit Pflasterfugenmörtel.



Entrosten der alten Eisenteile.

Für das Beverley Hills Fest am 07. Juni wurde der Bauzaun abgeräumt und danach wieder aufgebaut. Für die Besucher des Festes hatte Helmut Löwe wieder aktuelle Fotos vom Aufbau zur Info aufgehängt.



Abbau für das Beverley Hills Fest, Ingo Nolden legt letzte Hand an die Elektroinstallation.

Nach dem Fest wurde an drei Seiten um den Backes ein Gerüst für die Dachdeckerarbeiten aufgestellt. Für eine Woche blieb Heinz Lütz als Ansprechpartner für alle Fälle und den möglichen Arbeitsbeginn der Dachdecker vor Ort, während die anderen Backesbauer am 10. Juni mit ihrer Wandergruppe auf ihre jährliche Tour gingen. Doch die dichte Auftragslage erlaubte der Fa. Behm keine Zeit für die ehrenamtliche Arbeit am Backes, sodass eine längere Wartezeit folgte.

Am 19.08. war es dann soweit, zunächst wurden die Dachrinnen montiert, am 26.08. und am 02.09. wurde die Arbeit mit dem Aufbringen der Verschieferung von der Fa. Behm (C. Behm zusammen mit drei Lehrlingen) fortgesetzt.



Die Kaminabdeckung.



Die Montage der Dachrinnen.



Beginn der Verschieferung in „altdeutscher Deckung“, Kamineinfassung



und Weiterbau durch die Firma Behm.



Alles gut bedacht!



Pausensnack für die fleißigen Dachdecker.

Ab November führen die Dachdecker der Fa. Behm mit dem Verlegen die restlichen Schieferplatten fort. Am 21.11.2023 waren sie mit dem Dach fertig.



Nach dem Anheizen wurde früher die Glut in das Gewölbe gekehrt.



Die Montage der Fallrohre.

Die Frage nach der eigentlichen Nutzung des Gewölbes unterhalb des Backraums war immer noch nicht eindeutig beantwortet. Hatte man dort Holz gelagert, wurde die Glut dort hineingekehrt? Thomas Raderschall hatte recherchiert und konnte die Frage eindeutig beantworten. Die Bäcker hatten nach dem Anheizen die Glut aus dem Backraum geholt und dann schnell in das Gewölbe gekehrt damit es nicht unter den Füßen lag. Denn das Brot musste zügig in den Backraum geschoben werden, damit nur wenig Hitze verloren ging.

Das Grünflächenamt wurde über die Fertigstellung informiert, von dort war ja die Instandsetzung des Platzes zugesagt. Auf Grund der winterlichen Witterung wird das aber erst im Frühling 2024 möglich sein. Am 06.12.2023 wurde die „Anzeige für die Bauzustandsbesichtigung der Fertigstellung“ bei der Stadt Bonn eingereicht, die am 15.12.2023 bescheinigt wurde.

In der ersten Dezemberwoche trafen sich die Backesbauer um Gerüst und Bauzaun abzubauen und an die Fa. Fiebig zurückzugeben.



Abbau des Bauzauns.



Montage der Halterung für die Mauerabdeckung.

Jetzt fehlten nur noch Abschlussleisten vom Dach zur Brandschutzwand, eine Kamineinfassung und eine Abdeckung der Brandschutzwand. Hier kam das vorgefertigte Material Mitte Januar wieder von der Fa. Behm, die Montage führten die Backesbauer mit Anleitung von C. Behm durch.



Montage der Mauerabdeckung.



Die Backesbauer erwärmen sich an den ersten Feuerchen.

Von dem Schild „Bäckerei Johann Büsgen“ wurde eine Kopie angefertigt und am Backes aufgehängt. Das **Originalschild „Bäckerei Johann Büsgen“** und diese Dokumentation sind im **Stadtmuseum Bonn hinterlegt und wird dort** mit der Inventarnummer 2024/050 geführt.



Der Wiederaufbau des Ramersdorfer Backes war gelungen und am 25.01.2024 beendet!



Nach 1131 Stunden Arbeitszeit (plus 150 „administrative Arbeiten“) der Helfer und des Backeteams.

6. Nachwort

Von Beginn an war nur die Erhaltung des Backofens das erklärte Ziel der Backesbauer. Eine regelmäßige Betreuung hatten sie nicht im Sinn. Trotzdem hatten sie sich über das Handwerk des Brotbackens informiert und theoretisches Wissen angeeignet. Heinz Lütz hat das vertieft und macht nun eine regelmäßige Vertretung im Königswinterer Heimatmuseum und backt dort in dem Backofen die Brote. Mit diesen Fähigkeiten ausgestattet, planen die Backesbauer am 28. März zunächst ein Probebacken. Man wird sehen, ob die ersten Brote gelingen, um sie im Kreis der Backesbauer und der Nachbarschaft verteilen. Vorher muss mit mehreren Versuchen das Temperaturverhalten des Backofens ausgetestet werden.

Da diese Schrift erst nach diesem ersten Backen erscheinen wird, ist hier noch Platz für Fotos und den Bericht darüber.

Das Probebacken mit der Nachbarschaft hat am 28.03.24 stattgefunden. Die Anspannung war groß bei den Backesbauern, als Heinz Lütz morgens um 9.30 Uhr mit dem Aufheizen des Backraums nach einem bestimmten Schema begonnen hat. Nach dem Aufschichten und Anzünden der ersten Holzscheite werden immer wieder Scheite nachgelegt, bis sich das Feuer auf der gesamten Breite des

Backraums ausgebreitet hat. Nach etwa 1,5 Stunden wird die Glut auf dem Boden des Backraums verteilt und die erste Ruhephase von etwa 45 Minuten begonnen. Danach wird die Glut zusammengeschoben, mit neuen Scheiten ein Feuer entfacht und ein zweiter Heizvorgang beginnt. Um 13.15 Uhr wurde dann die zweite Ruhephase eingeleitet. Um ca. 14 Uhr wurde die restliche Glut und die Asche aus dem Brennraum entfernt. Mit einem nassen Lappen wurde der Boden gründlich gereinigt und gleichzeitig dem Backraum Feuchtigkeit gegeben. Der Ofen hatte zu dieser Zeit eine Temperatur von über 300°C. Danach wird das Brot bei fallender Temperatur gebacken.



Heinz hat dem Daumen nach oben



Glut raus für die erste Ruhephase

Punkt 14.00 Uhr kam Bäcker Klaus Knipp mit 20 vorbereiteten Sauerteig Brotlaiben aus 80% Weizen und 20% Roggen, die er umgehend in den Ofen „geschossen“ hat – so nennt man den Vorgang des Broteinschiebens. Mit zwanzig Broten war die Kapazität des Ofens aber noch nicht voll genutzt, es würden auch 30-35 Brote hineinpassen.



Die ersten zwanzig Brote werden von Bäcker Knipp eingeschossen



Nach etwa 30 Minuten haben Heinz und Klaus die Backofentür geöffnet, um einen Blick auf die Brote zu werfen. Erwartungsgemäß waren die Brote im vorderen Bereich des Backofens heller und hinten, wo die meiste Wärme ist, dunkler. Also wurden alle Brote herausgeholt und die Hellen in den hinteren und die Dunklen in den vorderen Bereich „geschossen“.

Das Ergebnis nach einer Stunde Backzeit war perfekt. Die Backesbauer, das kann man ruhig sagen, hatten ziemlichen Bammel vor dem ersten Backen gehabt. Während der Bauzeit hat sich keiner von

Wir sind jetzt glücklich und ein auch wenig Stolz auf die Erhaltung des alten Backofens von Johann Büssgen und hoffen, dass der Backes an seinem neuen Platz den Menschen Freude macht und noch lange Zeugnis einer vergangenen Zeit geben kann. Ein Stück Heimat konnte erhalten werden.

Wilfried Faßbender, Heinz Lütz, Karl Heinz Richarz, Walter Wolff

Bonn Ramersdorf, den 30.03.2024



Am Backes wird eine Infotafel errichtet werden. Die Backesbauer mit einem ersten Entwurf.

Presseberichte:

„Bonner General Anzeiger“ am 03.11.2022 und am 21.08.2023

Stadtbezirkszeitung „Bröckemännche“: Mai 2022

„Bonner Rundschau“ und „Rhein-Sieg-Anzeiger“ am 05.04.2024

Digital:

virtuellesbrueckenhofmuseum.de

Fotos:

Helmut Löwe, Stefan Knopp, Ralf Klodt, Karl Heinz Richarz.



Ein Steinbackofen zieht um

Foto und Textdokumentation
über den Ab- und Wiederaufbau
des mindestens 120 Jahre alten
Steinbackofens
von Johann Büsgens
aus dem Haus Lindenstraße 10
in Bonn-Ramersdorf
- 2024 -

Zur Verfügung gestellt von Karl-Heinz Richarz
vom

„Backes Team Ramersdorf“

für unser

Virtuelles Brückenhofmuseum

Königswinter

www.virtuellesbrueckenhofmuseum.de

Aufgenommen in die Räume Bonn,
Literatur, Siebengebirge und der Rhein.
Integriert in die Galerie

Königswinterer Backofen Ramersdorf

