Badische Neueste Nachrichten | Rastatt/Gaggenau | RASTATT | 17.11.2018 **Seite 27**

Es duftet wieder in der Werderstraße

kfd-Frauen backen fleißig für ihren Basar am 1. Dezember im Gemeindehaus St. Alexander

Von unserer Mitarbeiterin Martina Holbein

Rastatt. „In der Weihnachtsbäckerei, gib's so manche Leckerei ..." – Kinder im Vorschulalter trällern jetzt dieses Lied, nachdem St. Martin Vergangenheit ist. Es sind zwar keine Kinder, die in der Werderstraße bei Gabi Skornia in der Backstube stehen, sondern gestandene Frauen, aber fröhlich geht es auch bei ihnen zu – obwohl in den nächsten Tagen 50 Kilogramm Mehl verarbeitet werden, geknetet und geformt, ausgestochen und gebacken wird, was die Kraft hergibt.

An diesem Vormittag hüllt typischer Oberrhein-Hochnebel die Barockstadt in Einheitsgrau. Durch einen schmalen Innenhof, vorbei an sieben, acht Blechen mit Spitzgebackenem, das noch etwas antrocknen muss, bevor es in den Ofen kommt, geht es die wenigen Schritte zur Backstube. Dort duftet es einfach nur lecker nach Zimt, Konfitüre und frisch gebackenen Weihnachtsplätzchen. Die Backöfen und ein zusätzlicher Holzofen sorgen für eine kuschelige und gleichbleibende Wärme, wichtig für das Gelingen der Bäckerei.

Das Gebäck liebt gleichbleibende Wärme

GUT GELAUNT gehen die Frauen bei ihrer Weihnachtsbäckerei ans Werk. Hier werden gerade Linzer Torten mit weihnachtlichem Teigdeckel für den Ofen vorbereitet. *Fotos: Holbein*

Heute werkeln sieben Frauen gemeinsam an Linzer Torten, Springerle, Spritzgebackenem, Vanillekipferl oder Zimtsternen. Während eine die praktischen runden Aluformen mit Teig füllt und diesen glatt drückt, streicht eine andere die Mischung aus Himbeer- und Johannisbeer-Marmelade oben auf, dekoriert die nächste mit Sternen und Tannenbäumchen. „Mich haben sie dazu verdonnert, dass ich bei den Spritzgebackenen den Teig auffangen muss", lacht eine andere. Sie ist in diesem Jahr zum ersten Mal dabei und fühlt sich in der Gruppe wohl. „Das tut richtig gut zusammen zu arbeiten, zu essen und schwätzen."

BEI DEN SPRINGERLE wird besonders vorsichtig Hand angelegt. Sie zu backen ist nicht ganz einfach.

Die Arbeiten werden strenggenommen nicht verteilt, jede macht das, was sie besonders gut kann und hilft aus, wo eine Lücke ist, auch mal bei Hol- und Bringdiensten. Insgesamt sind es 30 Frauen, die erst in der Backstube in der Werderstraße zusammen backen, dann im Profi-Backofen im Gemeindehaus Sankt Alexander und anschließend die „Bredle" in Tütchen packen, dekorieren und auszeichnen. „Da kommen dann auch unsere Älteren dazu", erzählt Gabi Skornia. So lange stehen geht einfach nicht mehr – immerhin ist eine 88-Jährige mit dabei –, aber „sie wollen auch mithelfen und genießen die Gemeinschaft".

Manche Frau hilft auch mit 88 noch mit

Am 1. Dezember, dem Samstag vor dem ersten Advent, werden die Leckereien im katholischen Gemeindehaus Sankt Alexander zwischen 8.30 und 15 Uhr verkauft. Zusammen mit Selbstgestricktem, Selbstgenähten, selbst gekochten Marmeladen und Weihnachtsdekoration. Organisiert wird der Basar, bei dem auch für das leibliche Wohl gesorgt ist, von der katholischen Frauengemeinschaft Deutschland (kurz kfd). „Wir machen das so wie im vergangenen Jahr, als wir nach einem Jahr Pause das neue Konzept ausprobiert haben", so Gabi Skornia. „Es war ein voller Erfolg und wir können das besser leisten, als wenn wir vor der Alexander-Kirche stehen", so die Erkenntnis.

In diesem Jahr wird die Aktion 15 Jahre alt und wie all die Jahre davor fließt der Erlös an soziale Projekte und karitative Einrichtungen, darunter das Kinderkrankenhaus in Bethlehem, ein Aids-Waisen-Projekt in Afrika, das von Schwester Ellen (Johanna Klagmann) betreut wird. Auch zwei Mitarbeiter im Freiwilligen Sozialen Dienst, die aus der Gemeinde kommen, können sich auf Zuwendungen aus der „Weihnachtsbäckerei" verlassen.

Wichtig ist den Frauen bei der Verteilung – im vergangenen Jahr kamen etwa 4 000 Euro zusammen – auch, dass vor Ort geholfen wird. „Da darf jede aus der Gruppe Vorschläge machen", erzählt Gabi Skornia, die sich freut, dass jedes Jahr neue Gesichter dazu stoßen und sich manche extra die zweite Novemberhälfte freihalten, um Kokosmakronen zu spritzen, Hildabrötchen zu füllen oder Buttergebäck auszustechen.