

Andrang am Moorloch: Heimatverein zeigt altes Handwerk

„Torfbacken ist eine hundsschwere Arbeit“

Torfbacken ist Knochenarbeit. Davon überzeugten sich Hunderte Burger und Feriengäste am Moorloch. Mitglieder des Heimatvereins demonstrierten die traditionsreiche Herstellung des Brennstoffs. Keschen, mischen, in Formen drücken, abheben und trocknen lassen heißen die Schritte.

EGGSTEDT

Inge Schwohn

Am Backloch „Kotten Brünn“ zeigten Mitglieder des Heimatvereins einigen Hundert Schaulustigen die harte Arbeit der Torfbäckerei. Mit dieser Aktion lieferten die Eggstedter ihren Beitrag zum Burger Sommerferienprogramm von Helga Semmelhack.

Der Kultur- und Heimatverein sowie die Angler luden Einheimische und Touristen

zum Torfbacken ein. Ernst Lommatsch, Ulrich Vollert, Martin Fetz und Hans-Christian Rohwedder demonstrierten mit alten Gerätschaften, wie der „Moorschiet“ mit dem Kescher aus dem Backloch gefischt wird. In einer großen Holzwanne wird das Naturprodukt mit Wasser gemischt und erhält dadurch die richtige Konsistenz.

Anschließend kommt der Torfschlamm in große Holzformen und wird fest-

gedrückt. Nach Abheben der Form müssen die backstein-großen Torfrechtecke so lange im Freien lagern, bis sie getrocknet sind.

„Torfbacken ist eine hundsschwere Arbeit“,

FERIENLAND DITHMARSCHEN

beteuerte Ulrich Vollert, der — von oben bis unten mit Schlamm bespritzt — den Torf vom Grund des Backloches heraufholte. Das bestätigte auch der 87jährige Hinrich Boje, der in jungen Jahren mit der Backmaschine, die den Kescher ersetzte, diese harte Arbeit verrichtet hatte.

Vor hundert Jahren bedeutete das Torfbacken ein gutes Einkommen für das gesamte Dorf. Über die Holsten Au, Burger Au, Stör und Elbe wurde das kostbare Brennmaterial bis nach Hamburg verschifft. „Törf brennt beter as jedet Brikett“, versicherten einige alte Zuschauer, die noch mit den schwarzen Torsoden geheizt hatten. Sie berichteten, daß auch nach den beiden Weltkriegen verstärkt Torf gebacken und dadurch ein gutes Zubrot für die Bauern geschaffen worden war.



Harte Arbeit: Ulrich Vollert keschert den Moorschiet.



Torf trocknet in Holzformen: Ferienprogramm-Chefin Helga Semmelhack packte zum Spaß auch mit an. Fotos: Schwohn

Ernst Lommatsch, Vorsitzender des Kultur- und Heimatvereins, meinte lächelnd: „Torf ist das schwarze Gold von Eggstedt“, und kündigte an, daß der gewonne Turf im Jahr 2000 beim Dorffest versteigert wird.

Überrascht von der großen Zuschauerzahl wurden auch die Eggstedter Frauen, die für Kaffee und Kuchen sorgten. Trotz des beachtlichen Vorrats kam es im Laufe des Nachmittags zu Engpässen bei der Kaffeeversorgung, die

aber schnellstens durch Nachschub aus dem Dorf behoben wurden.

Reißenden Absatz fanden auch die frisch geräucherten Forellen der Angler. Sobald Uwe Haß eine Ladung der duftenden Köstlichkeiten aus seinem Räucherofen holte, hatte Walter Krotzek, Bürgermeister und AV-Vorsitzender, die warmen Fische schon verkauft und eine neue Warteschlange bildete sich vor dem qualmenden Ofen.

Wie viele der anwesenden

Touristen griff auch Monika Preiß aus Augsburg zu. Ihre Familie esse gern Fisch und so frisch wie hier bekämen sie ihn daheim in Augsburg natürlich nicht, sagte die Urlauberin.

Die Familie verbringt ihre Ferien in Buchholz bei Karla Reimers auf dem Bauernhof und schwärmt von Dithmarschen, besonders von Burg: „Wenn man von Burg auf den Kanal hinunterblickt, fühlt man sich wie in Blankenese!“



Ernst Lommatsch: „Torf ist schwarzes Gold.“