

Klemmkuchen kamen gut an

Beim Dorfjubiläum war beim Handwerker- und Krämermarkt auch der Verein „Aßlar, Partner in Europa“ mit einem Stand vertreten. Hier konnten die Marktbesucher etwas in unserer Region gänzlich Unbekanntes entdecken, was im brandenburgischen Fläming schon Jahrhunderte gute Tradition hat.

Der Heimatverein von Aßlars Partnerstadt Jüterbog stellte dort „Klemmkuchen“ her, die dort in der Faschingszeit Hochkonjunktur haben, aber auch zu Feiern wie Taufe oder Hochzeit gebacken werden. „Jede Familie hatte ihr eigenes Klemmeisen, das vom Dorfschmied hergestellt wurde“, erläuterte Andreas Dehn. Meistens drückte so ein Eisen einen Bibelspruch in den Teig, aber auch Jahreszahlen waren möglich. „Schon seit dem 15. Jahrhundert sind Klemmeisen bekannt“, ergänzte Axel Richter. Beide waren als Mönche gekleidet, die in der Lutherstadt zu finden waren.

In weiten niederdeutschen Teilen sind die Klemmkuchen auch als „Eiserwaffel“ oder „Eiskuchen“ bekannt. Da dieser Name nahe an „Eiskuchen“ heran kommt, liegt die Vermutung nahe, dass auch diese Tradition einst aus Flandern über die Handelsstraße Hellweg in den Fläming gekommen ist. Die Region wurde vor mehr als 850 Jahren von den Flamen besiedelt, mit denen auch die Landwirtschaft im Fläming begonnen wurde. So konnte man passend zum Heimatmuseum im Schloss, beim Dorfjubiläum auch noch etwas Historisches lernen.

Axel Richter gab den Teig in das rechteckige Schmiedeeisen, das Andreas Dehn über eine Gasflamme hielt. Das Klemmeisen gehört zu den Zangenbackeisen und kann bis zu 6 Kilo schwer sein.

Das Wenden des bis zu 80 cm langen Eisens kostet also eine Menge Muskelschmalz. Wenn die Waffel den richtigen Bräunungsgrad hat, muss es schnell gehen. Mit einem kegelförmigen Holzwerkzeug wird aus dem Rechteck eine Tüte gedreht, die ähnlich einer Eiswaffel ist und beim Abkühlen sehr schnell aushärtet.

Der süße Klemmkuchen ist nicht nur lecker sondern auch ein echter Hingucker, der auch gefüllt werden kann. „s gibt sogar Wettbewerbe, bei denen auf Zeit drei Klemmkuchen gebacken werden, die auch noch verschiedene Kriterien wie Bräunungsgrad oder Form erfüllen müssen“, so Andreas Dehn.

Nicht nur die Liebe, auch die Partnerschaft geht also durch den Magen und vielleicht findet sich ja ein Schmiedeeisen, der ein Klemmkucheneisen mit Werdorfer Motiv machen kann.



V.l. Axel Richter und Andreas Dehn stellen Klemmkuchen her.