

Omas Locke zum Naschen

Lindner-Bäckerei in Hormersdorf besteht 120 Jahre – Morgen Tag der offenen Tür

VON ELKE GÖPFERT

Hormersdorf. Ein Farbfoto von Omis Lockenkopf oder vom eigenen Häuschen auf einer Buttercremtorte und die abgelichteten Ohren oder Schornsteine schmecken zuckersüß – solche Konditorsensationen verkauft Thomas Vorberg. Dass seine Bildertorten aber nicht der alleinige Renner sind, darauf achtet der Hormersdorfer Bäckermeister schon. Denn immerhin stecken in seinem Innungsbetrieb in der Hauptstraße 120 Jahre Familientradition. Grund für den Chef eines zehnköpfigen Teams, ein solches Jubiläum mit seinen Kunden, auch denen in der Auerbacher und in der Zwönitzer Filiale, zu feiern. Auf dem heutigen Tag genau am 15. Oktober des Jahres 1884 hatte Meister Luis Lindner für die Hormersdorfer das erste Brot und warme Semmeln aus dem eigenen Backofen gezogen. Dessen Natursauerteigrezepte wurden wie viele andere Kniffe für schmackhafte

Backwaren bis zur nunmehr vierten Generation weitergereicht. Thomas Vorbergs backender Großvater hatte sich in eine Lindnertochter verliebt, eine Familie gegründet und so das Weiterbestehen des Betriebes gesichert. Der heutige Chef kann sich sein Tun im Jahre 2004 nicht ohne seine Frau Gisela vorstellen, die vieles manage, während er abnachts 2 Uhr am Backtrog steht. Zwei ihrer vier Kinder haben studiert, gehen also keine mehligten Wege, ein Sohn ist in Vaters Fußstapfen getreten, gehört zum Vorberg-Bäckerteam. „Der Jüngste? da muss man sehen“, meint der Meister nach Schichtschluss, der ist ein Uhr Mittags. Und hat schon die vorbereitenden Arbeiten am Abend im Kopf und dann in den Armen. 1985 hatte der gelernte Konditor die Selbstständigkeit erhalten.

Seither wurde am und im Haus gebaut, alte Maschinen durch neue ersetzt. Eine kleine, extra für das Jubiläum zusammengestellte Ausstel-

lung in dem 1993 entstandenen gemütlichen Laden-Café ist ein bereicherter und aktueller Geschichtskurs in Sachen Lindner-Bäck’.

Das konnten in dieser Woche die Gratulanten und Kunden selbst erleben, die vor allem als Stammkunden nicht auf das gute Kasten- oder Kraftmabrot sowie die runde Semmel verzichten möchten. Und schon gar nicht abgeneigt sind, Zwiebelkuchen zu probieren oder ein Stück Eierschecke. Da der Meister seine Kunden kennt, die in Stollenbackzeiten - Ende Oktober ist in Hormersdorf dazu Start - sogar aus dem Rheinland kommen, hat er zur Jubiläumswoche den Tag des Brotes, der Torte und am Sonnabend den feierlichen Tag der offenen Tür im Programm. Da kann man selbst backen und von Thomas Vorberg erfahren, wie besagte Großmutterlocke auf die Torte gelangt. Er wird geheimnisvoll lächelnd sagen: „Alles eine Frage der Technik, der Erfahrung und des Wollens.“



Thomas Vorberg hat zum Jubiläum eine hochmoderne und vor allem schmackhafte Bildertorte gebacken.

—FOTO: ANDREAS TANNERT