



Im Rochlhaus werden Waffeln gebacken – mit dem historischen Eisen.



Aus dem handgeschriebenen Backbuch stammt das Waffelrezept. Fotos: Klöck

FrISCHE Waffeln auf altem Eisen

Rochlhaus In der Spinnstube wird nun auch nach historischem Vorbild gebacken

Thaining Die „Spinnstube“ trifft sich am Sonntag, 2. April, ab 14 Uhr im Thaininger Rochlhaus. Und es wird dieses Mal nicht nur gesponnen, sondern auch historisch gebacken. Denn die Spinnstube wird bereichert mit auf dem Holzherd gebackenen Waffeln, die im historischen Eisen für die Gäste zubereitet werden. Bei dem geselligen Nachmittag kann den Spinnerinnen bei der Arbeit zugesehen werden. Jeder kann seine eigenen Handarbeiten mitbringen. Albert Klas umrahmt den Nachmittag mit seiner diatonischen Harmonika.

Was ist die Spinnstube eigentlich? Im vergangenen Jahr wurde im Rochlhaus ein Flachs-Tag abgehalten, bei dem sich Frauen einfanden, die es noch verstehen, mit einem Spinnrad umzugehen. Sie haben sich dazu entschlossen, die Tradition des Spinnens wiederzubeleben. Man

trifft sich zweimal im Jahr im Rochlhaus. Aus der Freude an der Gemeinschaft entstand so die „Spinnstube“. Heidi Herrmann aus Reichling hat dem Heimatverein im Rochlhaus nun ein historisches Waffeleisen, das am Holzherd direkt über dem Feuer betrieben wird, sowie ein handgeschriebenes Backbuch gespendet. Ebenso wie Tischdecken aus dem 19. Jahrhundert, die bei besonderen Anlässen in der Stube aufgedeckt werden.

So entstand die Idee, Waffeln mit altem Gerät und nach altem Rezept auf dem historischen Herd im Rochlhaus zu backen. Magda Mastaller hat sich bereit erklärt, die Besucher mit frischen Waffeln zu versorgen, dazu gibt es Kaffee und weitere Kuchen. Gabi Klinger, die Vorsitzende des Fördervereins Rochlhaus Thaining, freut sich über diese Initiativen. (klö)