

# 2. Freudenberger Backes *Tour*

7. September 2025 – 11 bis 17 Uhr

*„Zutaten“ unserer  
Backes-Tour*

- 8 Backeser mit viel Programm
- 3 attraktive Touren von Backes zu Backes zum Radeln & Wandern

*„Backes-Kids-Tourenkarte“*

*„Zusatzstoffe“:  
Viele Infos zum Thema Brot und seiner Geschichte und viel mehr*



# Einfachmacher & Morgenkötter

Wir machen Bank einfach,  
indem wir einfach Bank machen.

Seit 100 Jahren für Sie vor Ort!



VR-Bank  
Freudenberg-Niederfischbach eG





## Willkommen zur Freudenberger Backes-Tour!

Aus den früheren „Backes-Tagen“ entwickelte sich 2023 erstmals die „Freudenberger Backes-Tour“. Die Freude an der „Brot-Lust in unserer Fachwerkstadt“ konnte um eine weitere Aktion angereichert werden: Die Strecke von Backes zu Backes kann nicht nur erwandert (Seite 25), sondern mit zwei Bike-Touren zusätzlich per Rad ‚erobert‘ werden.

Diese „Backes-Tour“ erlebt 2025 eine Neuauflage. Wieder haben nach dem Motto „Brot und Bike“ Heinz Fischbach und Martin Breloer zwei abwechslungsreiche Fahrradtouren ausgearbeitet: „Die schmackhafteste Radtour in Freudenberg von Backes zu Backes.“ So lassen sich Landschaft genießen und an den unterschiedlichen Veranstaltungsorten die besondere Backes-Atmosphäre erleben. Dass das auch gut „zu Fuß“ möglich ist, unterstreicht der SGV Freudenberger Land, der eine besondere „Backes-Tour-Wanderung“ anbietet.

### **ACHT BACKESER WERDEN ANGEHEIZT**

Die Heimatvereine in Freudenberg und besonders die Back-Aktiven, die in acht Orten für ihren Backes ehrenamtlich verantwortlich sind, freuen sich über viele Gäste zur Backes-Tour am 7. September 2025: Herzlich willkommen! Familien, Besucherinnen und Besucher, Groß und Klein werden bei den Backesern in Alchen, Dirlenbach, Heisberg, Hohenhain, Mausbach, Niederndorf, Oberheuslingen und Oberholzklau gerne erwartet. Hier sorgt das Umsetzen von altem Wissen, die Lust am Experimentieren und der Spaß am gemeinschaftlichen Erfolg für ein freundschaftliches Miteinander.

### **KINDER KÖNNEN GEWINNEN**

Für die Jüngsten gibt's bei der Freudenberger Backes-Tour 2025 eine besondere Gewinn-Chance. Alle Kinder bis einschließlich dem 14. Lebensjahr können sich auf einer „Backes-Kids-Tourenkarte“ ihre Besuche bei den einzelnen Backesern durch einen Stempel bestätigen lassen. Bei Abgabe der Tourenkarte gibt es ab zwei Stempel ein kleines Geschenk als Mitmachpreis. Ab vier Stempel nimmt die Tourenkarte zusätzlich an der Backes-Tour-Verlosung teil. So lohnt sich die Backes-Tour doppelt. Die „Backes-Kids-Tourenkarte“ gibt's an jedem Backes.

### **BACKESER – SO FING ES AN**

Die Tradition örtlicher Backhäuser fußt auf einer langen zurückliegenden Maßgabe gräflicher Obrigkeit. Der damalige Siegerländer Landesherr Johann VI., Graf zu Nassau-Dillenburg, (22. November 1536 – 8. Oktober 1606), später in der

Geschichtsschreibung „Graf Johann der Ältere“ genannt, verfügte in seiner „Holz- und Waldordnung“ vom 18. Januar 1562: „In jedem Dorff sollen ettliche gemeine Backofen verordnet werden“.

### **HOLZ SPAREN – FEUERGEFAHR BANNEN**

Der seit 1559 amtierende Regent legte damit fest, dass innerhalb eines halben Jahres entsprechende öffentliche Backöfen errichtet werden müssten. Seine Gründe waren plausibel und sowohl wirtschaftlicher wie ökologischer Natur: Es ging ihm darum, wertvolles Holz zu sparen. Denn das Siegerland, wirtschaftlich geprägt durch das Eisengewerbe, benötigte sehr viel Holz und Holzkohle, also durchaus knappe Güter, und ein Raubbau an der Natur musste verhindert werden.



Graf Johann VI zu Nassau (1536-1606) verfügte den Backes-Bau in seinem Land.

Außerdem war dem Landesherrn daran gelegen, Fortschritte für den Feuerschutz zu erreichen: Die Backhäuser sollten möglichst abseits der Siedlungen entstehen, damit diese vor einer Feuersbrunst geschützt würden.

Die Verordnung lässt die Absicht klar erkennen: Mehr Ressourcenschutz, mehr Wirtschaftlichkeit und mehr Sicherheit durch gemeinschaftliches Brotbacken.

## GEMEINSAM BACKEN ERFORDERT ABSPRACHEN

Für die damaligen Bewohner stellte die gräfliche Maßgabe einen deutlichen Eingriff in ihre bisherige Handlungsweise dar. Das eigene Brotbacken zuhause war quasi verboten, jetzt mussten die zumeist kleinen Gemeinden erst einmal ein Backes-Gebäude errichten und z. B. vielfältige Absprachen treffen, wann und wer den Ofen einheizt. In vielen Gemeinden sind besondere Vorschriften entstanden, die Back- und Vorbereitungszeiten oder das Verlosen „wer dran ist“ im Detail regelten. So umfasste das spätere, im Mai 1845 formulierte „Reglement über die Benutzung des Communal-Backhauses in Freudenberg“ 13 Paragraphen auf sieben eng bedruckten Seiten. „Zur Erzielung von Ordnung und Vorbeugung von Streitigkeiten wird wegen der Benutzung des Gemeinde-Backhauses folgendes bestimmt,“ heißt es zur Einleitung darin.

## ERINNERUNG AN ALTE TRADITION LEBT AUF

Gerade ab den 1960er Jahren haben sich viele Heimatfreundinnen und -freunde der alten Tradition erinnert, die oft bau-fälligen Backeser renoviert, sich um alte Rezepte gekümmert, das Einheizen und die Teigherstellung neu erlernt und somit das Erlebnis des gemeinsamen Backens in unsere Zeit hinübergerettet.



## BITTE MELDEN, TEILHABEN AM GEMEINSAMEN TUN

Die Heimatvereine freuen sich wirklich, wenn Du Dich meldest! Denn klar ist: Auch die Brot- und Backes-Tradition kann nur fortgesetzt werden, wenn sich immer wieder Menschen finden, die bereit sind, freundschaftlich mitzumachen, Gutes zu unterstützen und dabei selbst zu erleben, wie schön der gemeinsame Erfolg ist.

Auf den nachfolgenden Seiten sind die Kontaktdaten der einzelnen Backes-Heimatvereine aufgeführt. Einem Miteinandersprechen steht nichts im Wege.



**MITMACHEN - wir freuen uns auf Dich.**

## HEIMATVEREINE LADEN ZUM MITMACHEN EIN

Mit unserer Backes-Tour werben wir für die alte Siegerländer Backtradition, aber ebenso für eine vitale Kultur des Miteinanders: Wir möchten alle einladen, sich bei den Heimatvereinen zu engagieren. Sie alle werden gebraucht, in jedem Alter! Fast alle Fähigkeiten finden ihren Platz: Handwerkliches Geschick ebenso wie Können am Computer, Freude an der Natur oder Interesse an Geschichte. Auch „Freudenberg im Zeitgeschehen“ (FiZ) freut sich über Fotografen und Autoren. Oder eben: Am Geheimnis des Brotbackens teilzuhaben. „Brot“ steht dabei für Vielfalt. Der Spaß am Experimentieren ließ bei den Back-Aktiven ganz unterschiedliche Sorten entstehen, daneben finden heute Pizza, Kuchen oder sonstiges Gebäck in den Öfen ihre Vollendung.

## GEMEINSAME AKTION „FREUDENBERGER BACKES-TOUR“

Bei der Freudenberger Backes-Tour zeigen die acht „Backes-Heimatvereine“ in Eigen-Regie ihr Können, laden zum gemütlichen Verweilen und dem Genuss vieler Köstlichkeiten ein. Die „Arbeitsgemeinschaft der Freudenberger Heimatvereine“, ein Dachverband von 20 Heimat- und Kulturvereinen in unserer Stadt, kümmert sich um die gemeinsame Öffentlichkeitsarbeit, sorgt für Vernetzung, auch mit dem Ziel, unsere lebenswerte Stadt in ihren vielen Facetten möglichst einer großen Gästezahl nahezubringen.

Anregungen und Hinweise nehmen wir gerne entgegen, bitte einfach eine Mail an „vorstand@heimatvereine-in-freudenberg.de“ senden.



Lassen Sie sich in angenehmer  
Atmosphäre von unserem  
Fachpersonal beraten!

JÜWELIER  
GOLDSCHMIEDE  
**ROSENTHAL**

Oranienstraße 6  
57258 Freudenberg  
Tel: 02734 - 40731



**SIEBEL**

# 100 Jahre Werkstätte Siebel

Werkstätte für Bild, Rahmen,  
Restaurierung und Holzbrandmalerei

Kuhlenbergstraße 10 in Freudenberg  
Geöffnet - besser nach tel. Vereinbarung  
unter 0151 / 55 74 27 78



# Brot & Bike: Die Backes-Tour 2025

## 2 Touren

Die beiden Touren (MTB- und E-Bike-Tour) können an jedem der acht Backeser begonnen werden. Auf den Runden werden nicht nur die 8 Backeser in den Freudenberger Dörfern passiert, auch manch schöne Aussicht lässt sich bewundern.

Die Touren sind zum Wandern oder Radeln weitestgehend abseits der Hauptverkehrsstraßen nicht ohne Steigungen und immer wieder Dorf-Idylle am Backes ausgelegt. So mancher Höhenmeter lässt sich natürlich vermeiden, wenn der kürzere Weg entlang der Straße genommen wird. Die „Bio-MTB“-Tour hat einen etwas höheren Straßenanteil.

### **Siegerland-Wittgenstein: Mountainbike-Runde**

Die Touren sind als Runde ausgelegt, so kann von jedem Punkt aus eingestiegen werden. Die Strecken führen meistens abseits der Straßen über Wald- und Feldwege, die je nach Witterung schon mal einige Ansprüche an den Biker stellen.

Für die E-Biker sollte die Siegerländer Topografie kein Problem bedeuten, für alle Anderen ist auch ein wenig Kondition erforderlich.



### **MTB-TOUR**

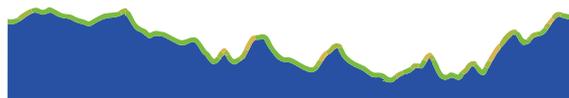


### **E-BIKE-TOUR**



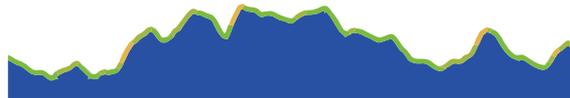
Einfach den jeweiligen QR-Code scannen und Sie bekommen die passende Tour direkt auf Ihr Smartphone. Beide Backes-Touren finden Sie unter [www.komoot.com](http://www.komoot.com).

## MTB-TOUR



Länge: 38,7 km    Höchster Punkt: 440 m  
Bergauf: 550 m    Tiefster Punkt: 260 m  
Bergab: 540 m

## E-BIKE-TOUR



Länge: 39,4 km    Höchster Punkt: 440 m  
Bergauf: 550 m    Tiefster Punkt: 260 m  
Bergab: 540 m





## Backes in Alchen

In Alchen haben sich einmal insgesamt sieben Backeser befunden, die sich bis in die 60er Jahre des vorigen Jahrhunderts gehalten haben. Sie wurden von Backgenossenschaften betrieben. Der wirtschaftliche Aufschwung nach dem 2. Weltkrieg brachte es mit sich, dass die einfachen aus billigsten Baustoffen errichteten Backhäuser überflüssig wurden. Sie wurden abgerissen oder „zweckentfremdet“.

Anfang der 1990er Jahre, als keiner der sieben Backeser mehr stand, entsann sich der Vorstand des Heimat- und Verschönerungsverein Alchen der alten Backtradition von früher. Es entstand der Wunsch und die Idee, ein neues Haus zu bauen mit einem Steinbackofen, der nach alter Verfahrensweise betrieben werden konnte. Das neue Objekt konnte innerhalb von zwei Jahren (1996 – 1998) in Eigenleistung der Heimatvereinsmitglieder errichtet werden. Am 24. Oktober 1998 ging der „Öalcher Backes“ offiziell in Betrieb. Seitdem wurde in monatlichem, neuerlich in zweimonatlichem Rhythmus „Öalcher Landbroet“ und „Sejleränner Riewekooche“ gebacken, auch Blechkuchen und weitere Siegerländer Spezialitäten.

ANSCHRIFT: Alchen, Bühler Str. 11a, neben der Grundschule

KONTAKT: Alfons Täufer, Mobil: 0176 / 73 88 08 85

HOME PAGE: [www.huv-alchen.de](http://www.huv-alchen.de)

### WAS GIBT'S ZUR BACKES-TOUR?

Wir backen frisch: Reibekuchen und Öalcher Landbroet

Und natürlich Hefekuchen vom Blech wie

- verschiedene Sorten Kringlel
- Streuselkuchen mit und ohne Füllung
- Obstkuchen passend zur Jahreszeit

Außerdem gibt es

- frische Apfelpfannkuchen
- Rostbratwürstchen vom Schwenkgrill
- Kaffee, Kakao und diverse Kaltgetränke
- Riewewaffeln (Kartoffelwaffeln)

Selbstverständlich ist auch die Besichtigung das Backes möglich.





## Backes in Dirlenbach

Der Backes in Dirlenbach wurde um 1850 erbaut und befand sich im Eigentum einer Backgemeinschaft bestehend aus sechs Eigentümern. Nach Einstellung des Backbetriebes und Entfernung des Ofens geriet der Backes in Vergessenheit und verfiel nach und nach.

Erst im Jahre 2000 erinnerte man sich wieder an sein Vorhandensein, und die Mitglieder des Vereins zur Erneuerung und Verschönerung des Dorfbildes Dirlenbach (jetzt Aktives Dirlenbach) beschlossen die Sanierung. Aufgrund der aufwendigen Suche nach den über ganz Deutschland bis nach Österreich verstreuten Erben der Besitzer wurde der Verein erst im Jahr 2002 alleiniger Eigentümer des Backes. Mit Hilfe zahlreicher freiwilliger Helfer und Spenden konnte daraufhin mit den Sanierungsarbeiten begonnen werden. Ein Jahr später waren die Arbeiten abgeschlossen und der Backes konnte seinen Bestimmungen wieder übergeben werden. Seitdem werden wieder, wie früher, Brot, Reibe- und Hefekuchen gebacken. Zu Weihnachten erfreut sich das im Backes gebackene Spritzgebäck großer Beliebtheit. Als Treffpunkt für unterschiedlichste Festivitäten (vierteljährlich stattfindender "Dorftreff", Weinfest, Nikolausfeier...) hat sich der idyllisch gelegene Backes in Dirlenbach fest etabliert.

ANSCHRIFT: Dirlenbach, Am Hüls 11

KONTAKT: Annette Bäumer, Mobil 0171 / 31 85 408

### WAS GIBT'S ZUR BACKES-TOUR?

#### SPEZIALITÄTEN:

Siegerländer Reibekuchen

#### VERZEHRANGEBOTE:

frische Pizza oder Zwiebelkuchen aus dem Backes mit verschiedenen Weinen, Brat- und Currywurst mit Brötchen, Kuchenbüffet, Kaffee & kalte Getränke





## Backes in Heisberg

Das Erbauungsjahr des Heisberger Backes ist nicht bekannt, aber schon im Urkataster von 1842 ist er eingezeichnet. Der ursprüngliche Backes war aus Fachwerk errichtet, wie wir es aus anderen Siegerländer Dörfern kennen. 1930 wurden die Außenwände des Backes modernisiert, indem das Fachwerk durch Ziegelmauerwerk ersetzt wurde. Der eigentliche Ofen, auffallend groß für das kleine Dorf, wurde nicht verändert. Bis Anfang der 1950er Jahre wurde im Backes von der „Backes-Genossenschaft“ gebacken.

Rund 25 Jahre blieb er dann ungenutzt, bis Ende der 1970er Jahre der spätere erste Vorsitzende des 1982 gegründeten Heimatvereins, Arnold Schmidt, sich für die Renovierung des Backes einsetzte und ihn gemeinsam mit anderen Heimatfreunden wieder funktions-tüchtig machte. Platzmangel, der Wunsch die Hygiene zu verbessern, aber auch die Notwendigkeit eines Versammlungs-raumes führten 1999/2000 zu einem umfassenden Umbau. Der alte Backes wurde aufgestockt und eine Backstube angebaut. Seither ist der „neue“ Backes, der mittlerweile Eigentum des Heimatvereins ist, wieder ansehnlicher Mittelpunkt des Dorfes und des Heimatvereins, der durch Dorffeste, Backesfeste, Jugendveranstaltungen, Führungen, Versammlungen und andere Aktivitäten belebt wird. Die dörfliche Backtradition durch regelmäßige Backtage fortzuführen ist ein Hauptanliegen des Heimatvereins.

ANSCHRIFT: Heisberg, Heisberger Straße 75

KONTAKT: Gerhard Moisel, Telefon 02734 / 61 517

HOMEPAGE: [www.hv-heisberg.de](http://www.hv-heisberg.de)

### WAS GIBT'S ZUR BACKES-TOUR?

BACKWAREN-ANGEBOT:

Siegerländer Reibekuchen und Bäckel

SPEZIALITÄTEN:

Bäckel bet Eierkäs, Blechkuchen





# Backes in Oberheuslingen

Unser Back-Team: 4 Bäcker mit jahrelanger Berufserfahrung, Heizer und Helfer/innen, die vor dem Backtag Kartoffeln schälen und die Zutaten zusammenstellen. Der Sauerteig wird einige Tage vorher aufbereitet und gezogen. An den Backtagen gibt es immer Schanzenbrot, Riewekooche und Kümmelbrot. Darüber hinaus kreieren die Bäcker abwechslungsreiche Brote und verschiedene Kuchen-Sorten sind im Angebot. In den Sommermonaten findet an den Backtagen ein geselliges Cafe im Außenbereich statt.

Bei der Freudenberger Backes-Tour können Sie sich gerne bei dem Back-Team über das Traditionelle Backen informieren.

Der Backes steht, von Bottenberg kommend, direkt am Ortseingang von Oberheuslingen, auf der rechten Seite. Parkplätze: Bitte links zum Sängenheim hochfahren, dort stehen ausreichend, kostenlose Parkplätze zur Verfügung.

ANSCHRIFT: Oberheuslingen, Heuslingstraße 338  
(Anreise mit Navigation: Haus-Nr.: 340 eingeben)

KONTAKT: [info@heimatverein-heuslingen-bottenberg.de](mailto:info@heimatverein-heuslingen-bottenberg.de)

HOME PAGE: [www.heimatverein-heuslingen-bottenberg.de](http://www.heimatverein-heuslingen-bottenberg.de)

## WAS GIBT'S ZUR BACKES-TOUR?

### BACKWAREN-ANGEBOT:

Schanzenbrot & Seejerlänner Riewekooche

### VERZEHRANGEBOTE:

Bratwurst vom Holzkohlegrill, Currywurst, Pommes, Gröner Apfelstrudel, Kaffee, Getränke, Flammkuchen und Federweißer

### BEGLEITPROGRAMM:

Kinderspiele, Hüpfburg und die Fw. Feuerwehr Löschzug Heuslingen-Bottenberg



**14 Tage vor der großen Backes-Tour wird rund um den Backes am So. 24.08. ab 11 Uhr gefeiert!  
50 Jahre Heimat- & Verschönerungsverein Heuslingen-Bottenberg und 25 Jahre Backen nach alter Tradition!**



## Backes in Hohenhain

Der alte Hohenhainer Backes, der in unmittelbarer Nähe des heutigen Backhauses stand, wurde 1965 abgerissen. Im Jahr 1999 reifte die Idee, die alte Backtradition in Hohenhain wieder aufleben zu lassen. So wurde mit sehr viel Eigenleistung und Hilfe einer bekannten Ofenbaufirma aus der Eifel das alte Spritzenhaus zum Backes umgebaut.

Im Jahre 2000 konnte er mit einem Backesfest eröffnet werden. Seit dieser Zeit wurde regelmäßig gebacken. Das Angebot unseres Bäckers Kalli Rütting und Team bestand aus verschiedensten Brotsorten. Im Backes wurden nicht nur Brotwaren hergestellt sondern auch der Spießbraten zum 1. Mai und der Hefe-Kuchen zum Schlachtfest, der immer reißenden Absatz fand.

2019 wurde der zweistöckige Backes-Ofen von einem Wittgensteiner Ofenbauer aufwendig saniert und komplett mit Schamott-Steinen ausgestattet. Zwischenzeitlich mussten wir unseren Bäcker leider in den Ruhestand verabschieden. Der Backes wird noch in unregelmäßigen Abständen und zu bestimmten Anlässen angeheizt.

ANSCHRIFT: Hohenhain, Zum Bohnengarten 7

KONTAKT: Regina Gerbershagen, Telefon 02734 / 48 98 81

HOME PAGE: [www.hohenhain.de](http://www.hohenhain.de)

### WAS GIBT'S ZUR BACKES-TOUR?

**BACKWAREN-ANGEBOT:**  
verschiedene Sorten von ofenfrischem Hohenhainer Streuselkuchen aus dem Backes

**VERZEHRANGEBOTE:**  
Hohenhainer Reibeplätzchen  
Hohenhainer Reibekröstchen (mit Lachs + Spiegelei)  
diverse Kaltgetränke + Kaffee

**BEGLEITPROGRAMM:**  
Kinderschminken + Outdoor Spielecke





## Backes in Mausbach

Der Mausbacher Backes wurde Anfang des 20. Jahrhunderts gebaut und im Jahr 1982 vom Heimatverein renoviert. Danach haben sich Backgruppen gebildet (ähnlich den ehemaligen Backgenossenschaften), die regelmäßig Brot für den Eigenverbrauch backen.

Der Mausbacher Heimatverein veranstaltet jährlich ein Backesfest, jeweils am ersten Wochenende im August, wo Schanzenbrot aus Roggenmehl/Roggenschrot und Sauerteig gebacken wird, weiterhin wird Südtirolerbrot angeboten, das nach einem Originalrezept aus Südtirol gebacken wird. Beide Brotsorten werden bei der Backes-Tour angeboten.

**ANSCHRIFT:** Mausbach, Mausbacher Straße

**KONTAKT:**

Stephan Marx, Mobil 0171 / 45 61 153  
Uwe Baehr, Mobil 0151 / 18 21 81 45

**HOMEPAGE:** [www.mausbacher-heimatverein.de](http://www.mausbacher-heimatverein.de)

### WAS GIBT'S ZUR BACKES-TOUR?

**BACKWAREN-ANGEBOT:**

Schanzenbrot, Südtirolerbrot und Waffeln

**VERZEHRANGEBOTE:**

Mittags ab 12.00 Uhr Erbsensuppe  
und zu jeder Zeit Getränke aller Art





## Backes in Niederndorf

Der Niederndorfer Backes liegt an zentraler Stelle im Ort und wird vom Verein zur Erhaltung und Erneuerung des Dorfbildes von Niederndorf e. V. (VzEE) betrieben. An gleicher Stelle war bereits ein Backes, der jedoch nicht erhalten und 1953 abgerissen wurde. 40 Jahre später, im Jahr 1993 wurde der Bau eines neuen Backes begonnen, der nach zwei Jahren Bauzeit 1995 seiner Bestimmung übergeben werden konnte. Zehn Jahre später wurde dann ein Umbau mit einer umfangreichen Erweiterung realisiert. Mit einem großen Fest am 30. April 2006 wurde der Abschluss der Baumaßnahme gefeiert. Seit nunmehr fast 30 Jahren wird die alte traditionelle Backtechnik gepflegt. Dazu gehören der holzbeheizte Ofen, lange Gärzeiten, nur wenige Zutaten und für die Roggenbrote ein naturbelassener Sauerteig, dessen Kulturen schon über eine lange Zeit von Backtag zu Backtag wieder „gefüttert“ und gepflegt werden. Freude am Hobby und gute Zutaten sind die Voraussetzungen für ein bekömmliches Brot.

Zur Freudenberger Backes-Tour kann Jeder gern in die Backstube kommen, um handwerkliche Tradition zu erleben oder Tipps zum Brotbacken zu erhalten. Für diesen besonderen Backtag wird schon früh am Morgen Brot gebacken, um anschließend mit der restlichen Wärme des Backofens verschiedene Kuchen zu backen.

ANSCHRIFT: Niederndorfer Straße 64

KONTAKT: Martin Breloer, Mobil 0175 / 77 61 421

### WAS GIBT'S ZUR BACKES-TOUR?

**BACKWAREN-ANGEBOT:**  
Siegerländer Schanzenbrot,  
Körnerbrot und Bäckel

#### VERZEHRENGEBOTE:

Im Boos Hus nebenan gibt es neben alkoholfreien Getränken frisch gezapftes Bier, Krustenbraten mit Krautsalat oder Grillwurst im Brötchen. Am Nachmittag werden verschiedene Blechkuchen frisch aus dem Holzbackofen angeboten.

#### BEGLEITPROGRAMM:

Bei gutem Wetter wird der CVJM Niederndorf ab ca. 12 Uhr vor der alten Schule die Backes-Tour mit einem Spieleangebot für die Kinder begleiten.





## Backes in Oberholzklau

Oberholzklau, das älteste Dorf der Gemeinde Freudenberg, freut sich 4-mal im Jahr auf den Backtag. Dann wird der Backes angefeuert und Schanzen-, Körnerbrot, diverse Streuselkuchen und Kringle gebacken. Den Duft von handgefertigten Köstlichkeiten kann man im ganzen Dorf riechen. Das war aber nicht immer so. Nach dem 2. Weltkrieg gab es hier kein gemeinsames Backen mehr. Einzig der Pfarrbackes stand und steht noch heute in Oberholzklau. Vor einigen Jahren übernahm der HuV den historischen Backes von der Kirchengemeinde. Er ist ein, über die Region hinaus, beliebtes Fotomotiv und dient jetzt als Begegnungsstätte.

Die Oberholzklauer Bürger hatten irgendwann den Wunsch, alte Traditionen wieder aufleben zu lassen. So baute der Heimat- und Verschönerungsverein vor mehr als 20 Jahren neben der „Alten Schule“ – jetzt Dorfgemeinschaftshaus – einen Backes mit einem integrierten Backofen. Dort finden neben dem Backen die Veranstaltungen des HuV, wie z.B. der Backes-Zauber oder das Kartoffelbratfest statt. Man kann die vor kurzem renovierten Räumlichkeiten aber auch für private Zwecke mieten.

ANSCHRIFT: Oberholzklau, Am Löh 16

KONTAKT: Daniel Wied, Mobil: 0179 / 90 16 864

HOME PAGE:

[www.heimat-verschoenerungsverein-oberholzklau.de](http://www.heimat-verschoenerungsverein-oberholzklau.de)

### WAS GIBT'S ZUR BACKES-TOUR?

#### BACKWAREN-ANGEBOT:

Schanzenbrot und Mehrkornbrot, diverse Streuselkuchen und Kringle

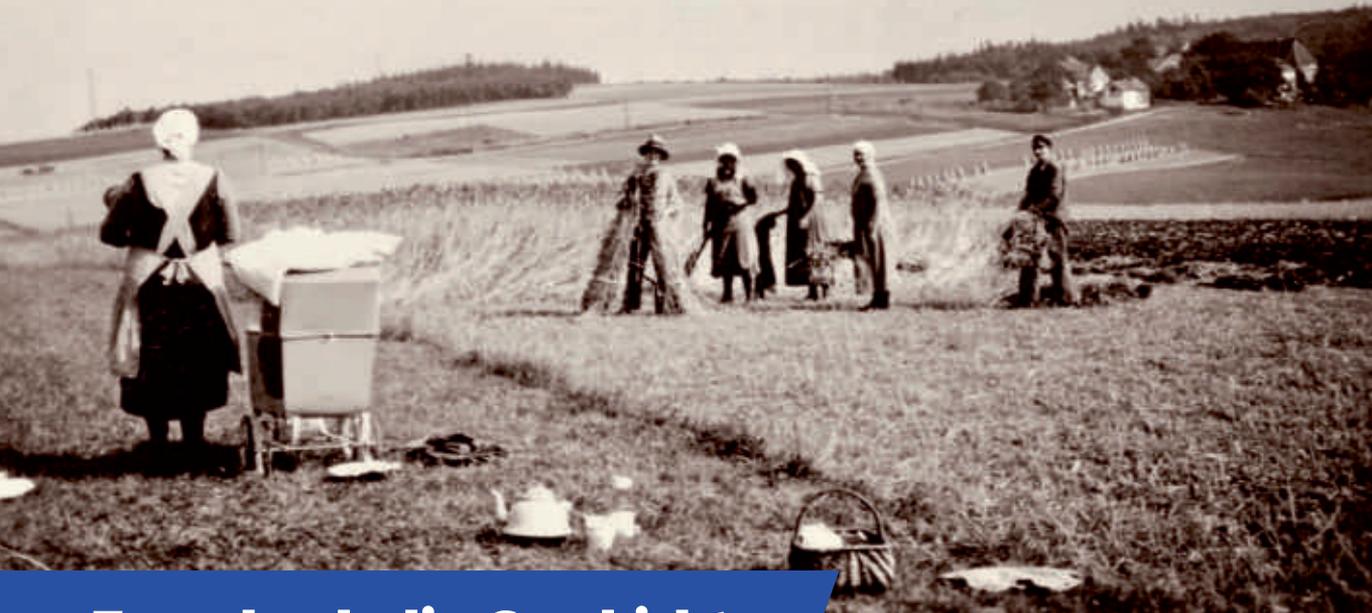
#### VERZEHRANGEBOTE:

Oberholzklauer Krüstchen (auch vegetarisch), Kuchen und Waffeln, Kaffee und Kaltgetränke

#### BEGLEITPROGRAMM:

Spiele für Kinder und bei gutem Wetter Wanderung zum Oberholzklauer Schlag





Hohenhain 1941 – Familie Stein bei der Getreideernte

## Tour durch die Geschichte:

# Landwirtschaft einst in Freudenberg

Zur Tradition des Begleitheftes der Backes-Tour gehört es, zugleich ein für Freudenberg geschichtliches Thema aufzugreifen. 2023 rückte der Hileweg in den Mittelpunkt, der am westlichen Rand von Freudenberg verlief. Er wird in einer Urkunde aus dem Jahr 1048 erwähnt, was damals genau 975 Jahre zurücklag. Über historische Wege und Straßen im Freudenberger Raum galt es also zu berichten.

### **Thema Landwirtschaft wieder in Zusammenarbeit mit 4Fachwerk**

Diesmal richtet sich der Blick auf die frühe Landwirtschaft in unserer Stadt, wieder in Kooperation mit dem Arbeitskreis Stadtgeschichte des 4Fachwerk-Museums.

### **Landwirtschaft und Hauberg Teil eines Wirtschaftskreislaufes**

Landwirtschaft und Hauberg, Forst- und Wasserwirtschaft, Wiesenbau sowie die heimische Eisen- und Lederindustrie bildeten einst eine enge Verflechtung. Viele Facetten waren aufeinander abgestimmt und verkörperten ein nachhaltiges Handeln, einen frühen rundum funktionierenden Wirtschaftskreislauf.

### **Hauberg liefert Korn und Holz für die Backeser**

Die Backhäuser stehen in enger traditioneller Verbindung mit der Siegerländer Haubergswirtschaft. Eine Teilfläche der hauptsächlich aus Eichen und Birken bestehenden genossenschaftlichen Gemeinschaftswälder wurde alle 16 bis 18 Jahre „auf den Stock gesetzt“, d.h. geschlagen. Die erneut aus dem Stock ausgeschlagenen Triebe waren nach 18 Jahren wieder schlagreif.

Dem Hauberg kommt in mehrfacher Hinsicht für das „Backesbrot“ eine Bedeutung zu: Holzreisig, das kleinere Astwerk, zu Bündeln als „Schanzen“ zusammengebunden, diente als Heizmaterial in den Öfen der Backhäuser.

Im Hauberg wuchs daneben Roggen, der hauptsächlich als Brotgetreide verwendet wurde. Anfang September wurden die Roggenkörner in den Boden des jeweiligen Jahresschlages eingebracht. Etwa 80 Kg Körner pro Hektar warf der Sämann aus seiner Schürze zwischen die Stockausschläge.



## Roggen ernten, trocknen und dreschen

Anfang August des Folgejahres galt es dann die Roggenhalme mit einer Sichel vorsichtig abzuschneiden, um jungen Stockausschläge zu schonen. Die Roggenhalme wurden zu Garben zusammengebunden und zu „Rittern“ zusammengestellt. Die Roggenkörner konnten so, einige regenfreie Tage vorausgesetzt, abtrocknen und nachreifen. Dann stand dem „Dreschen“ nichts mehr im Wege.

Brote aus Mehl des Haubergroggens sind besonders würzig. Dieser Roggen wuchs ohne künstliche Düngung ausschließlich mit natürlichen Nährstoffen, und er zeichnet sich durch besonders eiweißreiche Körner aus.

## Vom Korn zum Brot

Der Weg vom Korn zum Brot bestimmte insgesamt den Jahresablauf unserer Vorfahren mit durchaus mühevollen Arbeiten: Das Getreide aussäen, es später ernten, das Korn dreschen und mahlen, das entstandene Mehl zu Teig verarbeiten, den Teig „gehen lassen“, ihn kneten, in Form bringen und letztendlich die Backwaren im Ofen zur Vollendung bringen.

## Mit Schanzen einheizen

Für den eigentlichen Backvorgang war es wichtig, erst einmal für die richtige Backtemperatur zu sorgen. Für die jeweiligen Öfen bestehen viele Erfahrungswerte, oft von Generation zu Generation weitergegeben.

Die gebundenen „Schanzen“ aus Birken- und Eichenreisern liefern die „Energie“. Alle, die backen wollten, mussten die erforderliche Anzahl Schanzen anliefern. Je nach Ofen waren mindestens acht Schanzen notwendig, die auf den waagerechten Boden des gemauerten Ofens ausgelegt und abgebrannt wurden. Anschließend, wenn die richtige Hitze erreicht war, wurden Glut und Asche aus dem Ofen herausgeholt und dieser mit einem nassen Reisigbesen gereinigt. Nun fanden die Brotlaibe mit einem Schieber ihren Weg in den Ofen, sie wurden „eingeschossen“. Entsprechend der Art und Größe des Ofens wie auch der Brote betrug zum Beispiel die Backzeit für das „Schwarzbrot“ rund zwei Stunden. Dieses Siegerländer Schanzenbrot zeichnet sich durch eine harte Kruste und eine lange Haltbarkeit aus.

Die danach noch verbleibende Hitze konnte dann zum Backen von Weißbrot, „Riewekooche“ oder Kuchen genutzt werden.



Der Backes einst in Niederholzklau am Eingang zum Weg „Scheurwiese“

# Landwirtschaft und Siedlungsentwicklung

In bisherigen geschichtlichen Betrachtungen werden gerade dem Kernraum von Freudenberg zumeist die industriellen Begriffe „Eisen (Hämmer), Leder, Leim und Filz“ zugeordnet. Die „Landwirtschaft“ blieb in bisherigen Chroniken eher eine „weiße Seite“.

## Frühe Landwirtschaft auch im Kernraum

Doch weist beispielsweise das sogenannte „Bickensche Mannbuch“, ein Lehnregister der Herren von Bicken aus dem Jahr 1344, darauf hin, dass es schon früher, vor der Ersterwähnung der Burg Freudenberg (1389), hier im Kernraum eine Besiedlung gab. Bei der Bezeichnung „Astorph“ dürfte es sich um den Herlinger Hof gehandelt haben.

Hermann Böttger (Die Wüstungen des Kreises Siegen) gibt bereits das Jahr 1342 als ersten urkundlichen Hinweis an: Die Gebrüder Tilman und Gobeke von Herdelingen werden als Zeugen im Kirchspiel Oberfischbach genannt (SUB 250, Seite 148, 24. Februar 1342). Spätere Namensvarianten sind „Hertlingen“ oder „Horlingen“. Der Hof Herlingen gehörte damals zum Kirchspiel Oberfischbach.

## Hof Herlingen am Hausplatz

Noch heute erinnert die Straßenbezeichnung „Am Hausplatz“ an seinen Standort. Es handelt sich um das Gebiet südlich des früheren Bahnhofs am Fuß des Kuhlenberg parallel zur heutigen Asdorfer Straße. Hier befand sich einst das Hofgebäude. Seine Besitzungen drumherum kennzeichnet zum Beispiel eine bis heute erhaltene Flurbezeichnung „Am Herlinger Wald“.

In der bisher ältesten Karte für den Freudenberger Kernraum (13. Januar 1730) ist das „Herlinger-Hof-Haus“ verzeichnet. Eine Kartierung von 1821, anlässlich des geplanten Straßenbaues erstellt, weist ebenso den „Herlingergrund“ mit einzelnen Grundstücken auf.

Dem Asdorf-Tal kam schon früh eine hohe Bedeutung zu, da es als eines der wasserreichsten Bereiche des Siegerlandes galt. Diese vorhandene „Energie“ führte später zur Ansiedlung der Hütten (4-5) und Hämmer (8).



## **Herlinger Hofgut mit großem Viehbestand**

Immer wieder taucht der Herlinger Hof mit einem beeindruckenden Viehbestand in den Steuerlisten auf. Für 1563 werden beispielsweise aufgeführt: 4 Pferde, 50 Rinder, 100 Schafe und 15 Schweine. Als Besitz wird er gleichsam bei „Finanznot“ auch verpfändet. Als Beispiel dafür gilt eine Urkunde vom 10. Februar 1453 (Landeshauptarchiv Koblenz), worin Gerhardt von Gebardshain erklärt, dass er von Gerhart Graf zu Sayn mit einem Drittel des Hofes zu Herlingen belehnt worden sei.

## **Nassauer Grafen tauschen mit den Herren von Bicken**

Der Hof wechselt übrigens im Jahr 1604 seinen Besitzer. Neuer Eigentümer wird Graf Johann VI. von Nassau-Dillenburg. Im Tausch dafür erhält Hans Georg von Bicken das Hofgut in Hain. Letzterer hatte den Handel angeregt und den Wert des Gutes mit 13.049 Gulden beziffert.

Aus dem Jahr 1744 liegt im Archiv die Skizze für einen Neubau des Herlinger Hofes vor, das Vorhaben wurde allerdings nicht mehr umgesetzt. Bekannt ist, dass das Herlinger Hofgebäude transloziert wurde (Gebäudeumsetzung: Abbau und dann Wiederrstellung an anderem Ort) und heute als Remise der Wasserburg Hainchen genutzt wird.

Die Wasserburg in Netphen-Hainchen mit dieser dazu gehörenden Remise ist die einzige Höhenwasserburg Südwestfalens. Die ehemals vollständig von Gräften (westfälische Bezeichnung für Wassergraben) umgebene, auf fast quadratischem Grundriss errichtete Burg wurde im Jahre 1290 erstmals als Stammsitz der Herren von Hain erwähnt. Die Familie von Bicken hat sie im 15. und 16. Jahrhundert erweitert und ausgebaut.

## **Flecken Freudenberg pachtet die Flächen des Hofgutes**

An der umfangreichen landwirtschaftlichen Fläche des Herlinger Hofes bestand natürlich bei der Freudenberger Bürgerschaft hohes Interesse. Ein Grund, warum der Flecken Freudenberg das Hofgut 1785 erstmals pachtete. Der darüber mit der Fürstlichen Regierung in Dillenburg abgeschlossene Vertrag war zunächst für sechzehn Jahre gültig, bis zum Petritag 1801 (22. Februar). Er wurde letztlich immer wieder bis 1819 verlängert.



Schafherde mit Schafhirten und zwei Hütehunden



Eine der imposanten Landwirtschafts-Fotografien von Alfred Reppel (1900–1958), die sich durch eine besondere Bildkomposition auszeichnen.

## Preußen folgen auf die Nassauer

Der Besitz des Hauses Nassau ging 1815 in den Besitz Preußens über. Der „arme“ preußische Staat schaffte die rechtliche Möglichkeit, staatlichen Besitz an Grund und Boden zu veräußern, um seinen „Wiederaufbau“ zu finanzieren. Hiervon profitierte auch Freudenberg, indem die Bürger den damaligen Bürgermeister Johann Krämer beauftragten, den bisherigen, dem Staat gehörenden landwirtschaftlich genutzten Boden („Domäne“) des Herlinger Hofgutes und des Amts-Gutes Freudenberg (landwirtschaftliche Flächen des ehemaligen Schlosses) zu ersteigern bzw. zu erwerben. Aus dem Kaufvertrag (29. Oktober 1819) lässt sich die Größe des Herlinger-Besitzes ableiten:

Ackerland: 25 Morgen, 10 Ruthen                      (1 Morgen = 1/4 ha)  
Wiesen: 33 Morgen, 147 Ruthen, und  
Hauberge: 343 Morgen, 38 Ruthen.

Hierfür mussten „Fünftausend Thaler Preußisch Courant“ aufgebracht werden. Für das „Amts-Gut“ nennt der Kaufvertrag die Summe von Eintausend Thaler, womit der Größenunterschied zwischen den beiden „Ländereien“ deutlich wird.

## Freudenberger übernehmen die früheren Gutsflächen

Die Weiterverteilung des durch den Freudenberger Bürgermeister ausgehandelten Besitzes erfolgte am 10. April 1820. Dafür hatten sich von den damals 603 Flecker Bürgern 115 als Mitglieder in die neu gegründete „Herlinger-Hof-Genossenschaft“ eingetragen. Somit dürften fast alle Freudenberger Familien an der Verlosung teilgenommen haben. Jeder Mitkäufer, so ein Bericht von Otto Bäumer aus dem Jahr 1954, habe 56 Thaler, 14 Groschen und 4 Pfennig bezahlen müssen.

## Erst Hof – dann Ort

Die Historie „Herlinger Hof“ belegt auch einen landwirtschaftlichen Ursprung des Kernbereichs von Freudenberg. Landwirtschaft stellt im Rückblick den Kernimpuls für die Siedlungsentwicklung dar, also das Entstehen der uns heute bekannten Orte. Das lässt sich gerade auch für die meisten Orte belegen, die heute die Backes-Tradition pflegen und zum Besuch anlässlich der Backes-Tour einladen:

### Alchen

Könnte gleich der alphabetisch erste Ort eine Ausnahme von der Annahme „Erst Hof, dann Ort“ bilden? Denn zumeist beginnen Alcher Chroniken mit dem Hinweis „Die Geschichte des Dorfes begann vor etwa zweitausend Jahren“ und beschreiben die „Uralcher“ als Köhler, Hüttenleute, Schmiede oder Bergleute.“ Doch Heimatforscher Wilhelm Ring, dort Lehrer von etwa 1905 bis 1950, führt die Namen der ehemals drei Hauberge Heizen-, Mühlen- und Nadelnhube auf drei Bauern zurück, die sich im Alchener Gebiet einst ihre Hufe (Hofstelle, Eigentums- oder Nutzungsrechte) zuteilen ließen. Noch bis 1800 habe Alchen eigentlich aus den drei getrennt liegenden Weilern Siffen, Enken und Oberdorf bestanden. Damit bestätigt sich doch auch hier ein Dorf-Entwicklungsweg von den Höfen aus.

Alchen wird ebenfalls im Bickener Mannbuch von 1344 genannt. Noch bis 1811 seien die Alcher zwei Herren abgabepflichtig gewesen, den Grafen von Nassau und den Herren von Bicken. Letztere hatten z.B. 1565 die Hälfte des „Zehnten“ an die Adligen von Holdinghausen belehnt. Ein wohlhabender Hofbesitzer, Heine von Alchen, wurde zum Schultheißen des Amtes Freudenberg ernannt.

Die Steuereinschätzung von 1566 weist für Alchen bei 29 „Pflichtigen“ und 154 Einwohnern 145 Kühe und 149 Schafe auf. Das wohlhabende Bauerndorf habe eigentlich eine viel zu große Herde gehalten, überflüssige Erzeugnisse wie Butter, Käse, Eier und Geflügel hätten die Bauern nach Siegen zum Markt gebracht.

### **Dirlenbach**

In einer Urkunde vom 24. Februar 1342 geht es um den Verkauf des „vererbten Hof zu Dirlenbach“. Diese stellt die erstmalige Erwähnung des heutigen Ortes dar. 170 Jahre später, 1512, heißt es im Rentbuch des Amtes Siegen, es gebe „zwen Höbe“ in Dirlenbach. Die Anzahl von zwei Höfen bestätigt am 9. August 1563 das Güterverzeichnis des „Amptes Freudenberg“. Es unterscheidet zwischen dem „Nassauischen Hof“ und den kirchlichen „Holzclaw Hoff“. Beide Höfe, der eine mit zwei, der andere mit drei schatzungspflichtigen Personen, hatten den „Zehnten“ an die Herren Hans Jörg und Philipp zu Bicken zu zahlen. Der kirchliche Hof wird 1611 für 1.700 Gulden verkauft. Einen Teil von 500 Gulden davon mussten die Oberholzklauser an die neue Kirchengemeinde Freudenberg für die Anschaffung einer Glocke zahlen. Der herrschaftliche Hof umfasste im 17. Jahrhundert 4 Wohnhäuser, 3 Wiesen, 4 Felder, 2 Gärten und 15 Hauberge.

### **Heisberg**

Als ein Beteiligter in einer Urkunde vom 24. Februar 1342 wird der „Hofmann Heine von Helmbrecht“ genannt. Mit dem Ortsnamen ist das heutige Heisberg gemeint und die Bezeichnung „Hofmann“ weist die Person als Bewohner des dortigen Hofes aus. Auch 1453 wird für Heisberg nur ein Hof genannt, der sich im Besitz der

Grafen von Sayn-Altenkirchen befindet. Bis 1708 umfasst der Hof drei Häuser. Das gräfliche Gut wird 1754 „privatisiert“, es geht an vier Käufer über, womit der Grundstock des Dorfes Heisberg gelegt wird. Es wächst bis 1815 auf 8 Häuser, gut einhundert Jahre später, 1907, werden 14 gezählt. Den von der Landwirtschaft geprägten Ort zeichnet eine Besonderheit aus: Intensiv wurde sich um die Obstbaumzucht gekümmert. Viele Baumhöfe belegen diese Tradition.

### **Hohenhain**

Der Ursprung der Oendorf-Höfe muss im 11. Jahrhundert, möglicherweise schon im 9. Jahrhundert liegen. Hinweise liefert ein Heberegister der Abtei Werden bei Essen. Vom Hof „Odinthorpa“ (später Oendorf) werden 4 Schafe als Pacht verlangt. Man nimmt an, dass der friesische Missionar Ludger, der Stifter der Abtei, im 9. Jahrhundert diesen Hof sowie Blitherias-hagon (Plittershagen) und weitere Höfe in der Umgebung im Grenzwaldgebiet zwischen den Sachsen im Norden und den Franken im Süden von Karl dem Großen als Geschenk für seine Dienste erhielt. Das Heberegister der Abtei Werden vom 25. September 1382 verwendet die Bezeichnung Oendorf. Eine Grenzbeschreibung der Grafschaft Nassau beinhaltet die Urkunde vom 24. Mai 1482. Darin wird zwischen dem alten und neuen Hof differenziert, also von zwei Hofstellen gesprochen. Hier findet sich auch die Flurbezeichnung „Hoogen Haen“, die sich im Laufe des 17. Jahrhunderts mehr und mehr als Name für den Wohnort anstelle von Oendorf durchsetzt. 1696 wird ein Haus als Wirtshaus aktenkundig, das die notwendige Infrastruktur bietet, da sich der Grenzort Hohenhain seit dem 15. Jahrhundert zum Verkehrsknotenpunkt entwickelt hat, 100 Jahre später gibt es drei Fuhrmannsherbergen in Hohenhain.



Ochsenfuhrwerk in Heisberg



Strohgedeckte Bauernhöfe in Hohenhain, bis etwas 1840 Fuhrmannsherbergen

## Mausbach

Die Siegener Rentei-Rechnung 1515/16 ordnet auch dem „hoff zu Muyßbach“ eine Pachtzahlung zu. Die Bede-Pflicht (Bede = landesherrschaftliche direkte Steuer für Grundbesitz) für den Hof Mausbach betrug jährlich 8 Albus, 1585 wurde sie auf 16 Albus erhöht. 1541 konnte der dortige Hofmann über Haus, Wiesen, Felder und Hauberg verfügen. Daneben habe er Felder und Hauberg vom Landesherrn gepachtet. Der Hof umfasste zu dieser Zeit ein Pferd, 17 Kühe, 9 Schweine und 68 Schafe samt 20 Lämmer.

## Niederndorf

Die Niederndorfer Geschichte ist eng mit der Gewinnung und Verhüttung von Eisen verbunden. Archäologisch erkundet sind Spuren einer aus dem 11. oder 12. Jahrhundert stammenden Burganlage. Sie wird entweder als „Alte Burg“ oder „Silberburg“ bezeichnet. Unterhalb von der Burg lag der „Hof Uebach“, der, so wird vermutet, seiner Versorgung diente. Er soll bis in die Zeit des 30-jährigen Krieges bestanden haben.

In der Folgezeit, so beschreibt es Joachim Grümbel-Kreutz, seien viele adelige Familien mit Höfen in Niederndorf vertreten gewesen. Die Anwesen gehörten denen von Bicken, von Dausberg, von Holdinghausen, von Hollstein, von Lichtenstein, von Seelbach und von Waschpfennig.

## Oberheuslingen

Wenn wir von Oberheuslingen sprechen, sind eigentlich vier frühere eigenständige Orte gemeint: Heuslingen, Grund, Bruch und Zeitenbach. Für Heuslingen/Bruch werden 1566 zwei Höfe mit zwei Pächtern erwähnt. Sie befinden sich im Besitz der nassauischen Grafen und werden 1575 an die Herren von Wildenburg verpfändet. Für Zeitenbach verzeichnet 1417 das Renteibuch einen Hof der Herren zu Wildenburg. Nachdem er irgendwann in den nassauischen Besitz übergegangen war, überschrieb 1575 der Graf den Hof seinen Gläubigern.

## Oberholzklaus

Die erste urkundliche Erwähnung von Holzklaus erfolgt im Jahr 1079. Darin übertragen die Brüder Heribert und Gerung dem Kloster Deutz bei Köln unter anderem ein in Holzklaus gelegenes Gut. 1147 verzeichnet eine Besitzurkunde des Deutzer Klosters in Horzela (Oberholzklaus) einen Hof mit Kapelle. Als Kirchspiel wird Holzclla (Holzklaus) erstmals 1329 bezeichnet. Als Wohnsitz des jeweiligen Predigers bis etwa 1537 wurde der erstmals 1504 schriftlich erwähnte Hof Richelsbach genutzt, gelegen zwischen Oberholzklaus und Meiswinkel. Danach wohnten die Holzklausener Pfarrer in einem Haus im Dorf, das im Jahr 1609 abgerissen wurde. 1608 war das „neue“ Pfarrhaus neben der Kirche errichtet worden. Der Hof Richelsbach ging 1680 an Käufer aus Meiswinkel über.



Von der Heuernte in Bühl in den 1950er Jahren



Hand- und Kopfarbeit: Heu wurde auch mittels Heutüchern eingebracht

## Die „von Bicken“ mit großer Bedeutung für Freudenberg

Die häufige Nennung des Hauses Bicken als Lehnsherren der Höfe belegt deren Bedeutung für den Freudenberger Raum. Prominent herausgestellt wird ihr Rang und ihre Wichtigkeit mit der Urkunde vom 28. August 1389, die als schriftliche Ersterwähnung der Freudenberger Burg gilt. Darin übernehmen Robin und Johan von Bicken das Schloss „von dem edlen und gnädigen Herren Grafen Johann zu Nassau“ gegen eine Zahlung von 2.300 Gulden und verpflichten sich, weitere 600 Gulden an dem Gebäude zu verbauen. Sie versprechen darin ebenso, „das genannte Schloss und das Kirchspiel getreulich zu behandeln und bewahren zu wollen“.

## Alte Privilegien auch für Viehmärkte

Die Privilegien und Rechte, die der Flecken Freudenberg und seine Bürgerschaft besaßen, dokumentiert die Urkunde vom 7. November 1456. Es ist das Datum, auf das sich die bisherigen Stadtjubiläen (1956, 1981 und 2006) berufen. Bekanntlich sind bei dem Stadtbrand am 9. August 1666 vermutlich sämtliche Unterlagen ein Raub des Feuers geworden. Insofern lag es den Fleckern sehr daran, ihre besondere Stellung erneut bestätigt zu bekommen. Diesen Wunsch erfüllt Wilhelm Moritz, Fürst zu Nassau, mit einer Urkunde vom 1. Mai 1687, also gut zwei Jahrzehnte nach der Brandkatastrophe. Unter Punkt vier der Bestimmungen bekräftigt er die „Gnade, dass sie zur Beförderung ihrer Nahrung von nun an und jedes Jahr zwei offene Jahrmärkte durchführen dürfen. Der erste soll am heiligen Himmelfahrtstag, der andere auf Neu-Allerheiligen im Oktober stattfinden. Auf dieser Tradition fußen die Viehmärkte und Tierschauen, die bis in die 1960er Jahre am Flecker Marktplatz ihren Austragungsort fanden.

## Ackerbürger, Schloss und Höfe

Die umfangreiche Ausstellung unter dem Motto „Ackerbürger, Schloss und Höfe“ über die Landwirtschaft einst im Flecken findet in der Zeit vom 29. August bis zum 8. November 2025 im 4Fachwerk-Museum (Mittelstraße 4) statt. Dabei werden ebenso künstlerisch bedeutsame historische Fotografien mit Landwirtschaftsthemen des Freudenberger Fotografen Alfred Reppel (1900–1958) gezeigt. [www.4fachwerk.de](http://www.4fachwerk.de)



Pausen-Stärkung nach der Feldarbeit, gut behütet als Sonnenschutz

Getreideernte in den 1950er Jahren auf dem Komp. Eine erste „Mähmaschine“ von Pferde-Kraft gezogen kommt zum Einsatz. Anschließend werden die Bündel von Hand aufgelesen und zu einer Garbe gebunden.



HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNSERER KOMMENDEN AUSSTELLUNG:



29. August bis 8. November

„ACKERBÜRGER,  
SCHLOSS UND HÖFE“  
LANDWIRTSCHAFT EINST  
IN FREUDENBERG

WIR FREUEN UNS AUF SIE IM 4FACHWERK MUSEUM

Mittelstraße 4-6, 57258 Freudenberg  
[www.4fachwerk.de](http://www.4fachwerk.de)

Öffnungszeiten: mittwochs, samstags  
und sonntag von 14 bis 17 Uhr

Eintritt: 3 €





## Geführte Backes-Wander-Tour

Zur Backes-Tour 2025 bietet der SGV Freudenberger Land eine ganz besondere Wandertour an.

**Treffpunkt dafür ist am Sonntag, 7. September 2025, um 10:00 Uhr** an der Sängerkirche in Oberheuslingen.

Die Einfahrt befindet sich quasi gegenüber dem „Grönnner Backes“, die Straßenbezeichnung lautet „In der Haardt 1“.

Von hier aus geht die abwechslungsreiche Entdeckertour zu den Backesern in Dirlenbach, Niederndorf, Heisberg und zurück nach Oberheuslingen.

Für den Kontakt steht Wanderwartin Annette Jäckel, Handy 0171 733 8194, zur Verfügung.

Die Abteilung „Freudenberger Land“ des Sauerländischen Gebirgsvereins (SGV) gründete sich 2020 neu und zählt als jüngste in der SGV-Gemeinschaft. Er versteht sich als Wanderverein für Jung und Alt, Familien und alle Menschen, die aktiv sein wollen.

Neben den klassischen monatlichen Tages- und Halbtageswanderungen erweitert der SGV Freudenberger Land stetig sein Angebot durch Radwanderungen, Senioren- oder Abendwanderungen.

„Wir möchten jedem das Erlebnis Natur näherbringen und durch unterschiedliche Aktivitäten auch Gemeinschaft vermitteln,“ sagen die SGV-Aktiven und sind stolz, dass ihre Angebote in Freudenberg und der weiteren Umgebung in einem der schönsten Wandergebiete Deutschlands stattfinden können. Wandern gilt als eine mit dem Naturerleben verbundene gemäßigte Sportart, die sowohl das mentale wie physische Wohlbefinden fördert.  
Das Fazit: Sehr zu empfehlen!

Kontakt per E-Mail:  
[kontakt@sgv-freudenbergerland.de](mailto:kontakt@sgv-freudenbergerland.de)  
Informationen zu den Veranstaltungen sind auf der Homepage  
[www.sgv-freudenbergerland.de](http://www.sgv-freudenbergerland.de) zu finden.



Die Wanderordnung ist dort ebenfalls einsehbar:  
[www.sgv-freudenbergerland.de/](http://www.sgv-freudenbergerland.de/)  
unsere-abteilung/wanderordnung.

Sauerländischer Gebirgsverein  
Abteilung Freudenberger Land e.V.  
Heuslingerstr. 248  
57258 Freudenberg  
[www.sgv-freudenbergerland.de](http://www.sgv-freudenbergerland.de)



## Partnerschaft schafft Rückenwind.

Ob smarte Innovationen oder nachhaltige Konzepte – worum es auch immer geht, wir sind in der Region als verlässlicher Partner an Ihrer Seite. Mit Mut, Leidenschaft und Visionen – für eine gemeinsame Zukunft in Freudenberg.





Auf die Zutaten kommt es an: Das Geheimnis des Sauerteigs.

## Impressum

Freudenberger Backes-Tour 2025

Einzelveranstalter im Rahmen der „Freudenberger Backes-Tour“ sind jeweils die vorgestellten örtlichen Heimatvereine in den Freudenberger Stadtteilen, die einen Backes betreiben. Die Teilnahme an den Touren bzw. deren Nutzung erfolgt auf eigene Gefahr. Es ist auf gegenseitige Rücksichtnahme und auf die Verhaltensregeln im Wald zu achten. Die Arbeitsgemeinschaft der Heimatvereine Freudenberg e.V. übernimmt die vernetzte Öffentlichkeitsarbeit.

Herausgeber der Broschüre:  
Arbeitsgemeinschaft Freudenberger  
Heimatvereine e.V.,  
Redaktionsschluss Juni 2025



Redaktion:  
Bernd Brandemann, Martin Breloer, Heinz Fischbach

Verantwortlich i.S.d.P.G.:  
Bernd Brandemann, Unter der Heide 11, 57258 Freudenberg  
vorstand@heimatvereine-in-freudenberg.de

Gestaltung:  
Berners Büro Medienberatung,  
Marktstraße 17, 57258 Freudenberg, [www.berniersbuero.de](http://www.berniersbuero.de)

Bildaufnahmen am Backestag

Wir weisen darauf hin, dass im Rahmen dieser Veranstaltung an den jeweiligen Austragungsorten möglicherweise Foto-/Ton- und Filmaufnahmen erfolgen. Die Berichterstattung dokumentiert die Arbeit der Heimatvereine und die noch heutige Bedeutung der Backeser für ihre Orte und soll für die ehrenamtliche Arbeit werben. Diese Aufnahmen sind mit einer bildlichen Darstellung von anwesenden Personen verbunden, wobei die Personenauswahl mehr oder weniger zufällig erfolgt. Eine Darstellung der Bilder kann im Internet, insbesondere auf den Homepages der Heimatvereine, in sog. Sozialen Medien, Printmedien und/ oder sonstigen Fotogalerien erfolgen. Mit dem Betreten der Veranstaltungsorte erfolgt die Einwilligung zur zeitlich und räumlich unbegrenzten und unentgeltlichen Veröffentlichung in unveränderter oder bearbeiteter Form, und zwar ohne, dass es einer ausdrücklichen Erklärung bedarf. Sollte jemand im Einzelfall nicht mit einer Veröffentlichung einverstanden sein, bitten wir um unmittelbare Mitteilung bei den für die Motivsuche verantwortlichen Fotografen.

Wir danken für die freundliche finanzielle Unterstützung durch die Stadt Freudenberg.





# Tradition verbindet.

Aus diesem Grund unterstützen wir den guten Brauch der „Freudenberger Backes Tour“.

Lassen Sie sich das frisch gebackene Brot in den verschiedenen Backhäusern schmecken und erkunden Sie dabei unsere schöne Siegerländer Landschaft.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß!  
[sparkasse-siegen.de](http://sparkasse-siegen.de)

**Weil's um mehr als Geld geht.**



Sparkasse  
Siegen