

Pfundskuchen – eine Beckumer Spezialität

Beckum (gl). Beckum war mal reich an alten Sitten und Gebräuchen. Besonders zur Karnevalszeit gab es vielerlei Brauchtum was z.B. beim Heischegang der Bruderschaft der Beckumer Bauknechte wieder lebendig wird. Viele dieser alten Bräuche sind im Laufe der Zeit verloren gegangen und - weil nicht aufgeschrieben - verliert sich auch die Erinnerung daran.

Eine alte Sitte ist jedoch überliefert, wenn auch aus dem Gedächtnis der Menschen verschwunden. Aber vielleicht erinnert sich noch jemand der älteren Generation an so genannte Pfundskuchen, die zur Karnevalszeit gebacken und verkauft wurden. Das geschah anlässlich eines Sippentreffens der Beckumer Familie Illigens, wo dieser Kuchen traditionsgemäß von der gesamten Familie gebacken und auch verkauft wurde. Konditoreien waren seinerzeit (1800-1850) noch nicht bekannt und Bäckereien boten diesen Kuchen nicht an, so dass sich hier eine beliebte Tradition entwickelte.

Ein Vorgängerbau des Eisen- und Metallwarengeschäftes Samson auf der Oststraße war das Stammhaus der weit verzweigten Familie Illigens. Der erste „Illies“ - so war der Ursprungsname - kam aus dem Kirchspiel Herzfeld und ließ sich mit seiner Frau in Beckum als Kramer (Kaufmann) nieder. Von ihm hatte sich eine Kiepe erhalten, mit der er wohl einem

ambulanten Handel betrieb. Beim Abbruch des alten Hauses wurde sie wieder entdeckt und versteigert. Und hier trafen sich die Nachkommen zur Karnevalszeit um gemeinsam den Beckumer- oder Pfundskuchen zu backen.

Das Gebäck war eine Honigkuchenart, doch „fester und schmackhafter“ und nach einer gewissen Lagerung „delikater und wertvoller“ wie es hieß. Er wurde in viertel, halben oder ganzen Pfunden gebacken und kostete jeweils ein „Kastemännchen“ (25 Pfennig), fünf oder zehn Silbergroschen und war bei der Bevölkerung sehr beliebt. Der Kuchen wurde in dünnen Scheiben geschnitten und zu Kaffee oder Tee gereicht.

Offensichtlich wurden große Mengen gebacken, denn die gesamte Familie war mit der Zubereitung des Kuchenteigs beschäftigt. Man konnte diese schwere Arbeit des „Knetens, Walkens und Klopfens“ nur mit vereinten Kräften bewerkstelligen. Trotzdem ging es beim Backen immer lustig zu. Es wurden altertümliche Lieder gesungen, die leider nicht überliefert sind.

In den Bäckereien wurden zu dieser Zeit neben Zwieback auch untertassengroße und gezuckerte Plätzchen, Zuckerbrezel in Form einer handgroßen Acht und etwas kleinere Kaneelbrezel angeboten. Und für „Namenstage und Kaffees“ gab es große Butterkuchen zu kaufen. **Hugo Schürbüscher**