

ASB Bewegung

Die Kunden- und Mitgliederzeitung des KV Hannover-Land/Schaumburg



**Auf in die
Zukunft**

ES LÄUFT!
Arbeiten in
Corona-Zeiten

NACHBARSCHAFT
Ein Backhaus
mit Tradition

MITGLIEDERWERBUNG
Wichtige Hilfe
für den Verband



Das Backhaus Barrigsen: gelebte Tradition beim gemeinsamen Brotbacken im Holzofen

Einmal im Monat zieht ein besonderer Duft durch Barrigsen: erst nach Buchenholzrauch und ein paar Stunden später nach Pizza, Brot und Kuchen. Dann ist Samstagnachmittag und wieder Backtag im kleinen Backhaus am Dorfeingang. Bis zu fünfzehn Teilnehmer bringen ihren Teig mit, setzen ihn in der Vorbereitungsküche in Gärkörbe oder kneten ihn noch einmal kräftig durch. Der mit Buchenholz befeuerte Lehmofen heizt bereits seit dem Vorabend auf. Wenn er am frühen Nachmittag eine Temperatur von circa 500 Grad erreicht hat, können Pizzen oder Focaccia eingeschoben werden. Nachdem die Glut ausgeräumt wurde und der Ofen auf circa 300 Grad runtergekühlt ist, sind gegen 17 Uhr die Brote an der Reihe: erst die Sauerteigbrote, dann die Hefebrote mit mehr Weizenanteil. Am Ende darf der Kuchen hinein und über Nacht vielleicht auch mal

eine Rehkeule zum sanften Schmoren. Auf fünf Quadratmetern Backfläche haben rund 80 Kilo Brote oder sechs große Bleche Kuchen Platz. Während die Brote backen, tauschen die Teilnehmer bei einer Tasse Kaffee Backerfahrungen, Rezepte und Neuigkeiten aus. „Der Duft von frisch gebackenen Brotlaiben ist wirklich verführerisch“, schwärmt Harald Wieder, Vorsitzender und Mitbegründer des Vereins Backhaus Barrigsen e. V. „Das Backen im mit Holz befeuerten Lehmofen sorgt für einen unverwechselbaren Geschmack unserer Brote, Kuchen, Pizzen oder Braten. Gemeinsam so etwas Leckeres und Gesundes herzustellen und zu genießen – das hat eine ganz besondere Qualität.“

Das kleine Dorf Barrigsen mit seinen rund 240 Einwohnern gehört zu Barsinghausen. Viele alte Höfe

mit ursprünglichen Fachwerkhäusern prägen das Ortsbild. Die Geschichte des Backhauses begann 2003, als Sibylle und Harald Wieder mit ihrem Haus am Tag des offenen Denkmals teilnahmen und den Ofenbauer Rainer Niermann aus Lathwehren dazu einluden. Unter seiner Anleitung wurde für diesen Tag ein Lehmofen gebaut, mit dem in den folgenden Jahren das monatliche Brotbacken seinen Anfang nahm. Bald entstand der Wunsch, ein Backhaus zu bauen, um vom Wetter unabhängig zu sein. „Da das Backhaus einen Beitrag zur Förderung der Gemeinschaft darstellt und der Bereicherung des Dorflebens dient, wurde es von der Stadt Barsinghausen in den Dorferneuerungsplan aufgenommen. Wir gründeten 2007 den Verein Backhaus Barrigsen e. V., und mit der finanziellen Unterstützung des Amtes für regionale Landesentwicklung konnten wir unser aufwendiges Vorhaben tatsächlich umsetzen“, erzählt Harald Wieder stolz. Nach zweieinhalb Jahren Planungs- und Vorbereitungszeit fiel im April

2010 der Startschuss. Das für den Bau verwendete über 160 Jahre alte Fachwerk wurde von Sibylle und Harald Wieder im Weserbergland entdeckt, dort abgebaut und am Ortseingang von Barrigsen in Eigenleistung mit zahlreichen Helfern wieder neu aufgebaut. Zwei Jahre lang investierten rund 50 ehrenamtliche Helfer über 5.500 Arbeitsstunden und legten dabei viel Wert auf alte Handwerkstechniken. So verwendeten sie zementlosen Kalkmörtel bei den Maurerarbeiten und eigens angefertigte Holznägel für das Verbinden der Fachwerkkonstruktion. Zusätzlich zum historischen Gebäudeteil ist ein neuer Anbau für die Vorbereitungsküche entstanden.

Heute ist das Barrigser Backhaus neben der Feuerwehr der Dreh- und Angelpunkt des Dorfes. Zusätzlich zum Lehmofen im Backhaus haben die Mitglieder zwei mobile Holzbacköfen gefertigt, die auf einem fahrbaren Anhänger mit Betonplatte fest verbaut sind. Da für diese mobilen Backöfen eine starke Zugmaschine nötig ist, hat der Verein ein historisches Feldküchenfahrzeug – einen Mercedes Benz 911, ehemals Einsatzfahrzeug beim Bundesgrenzschutz – angeschafft, mit dem die Mitglieder ausrücken und bei Veranstaltungen außerhalb von Barrigsen die Gäste mit köstlicher Holzofenpizza, Flammkuchen oder anderen Leckereien erfreuen.

Zurzeit sind um die 150 Mitglieder im Verein. Ein Großteil kommt aus dem Dorf, aber einige Brotbackinteressierte auch von außerhalb. Die ehrenamtlichen Posten sind breit gefächert: Ofenanheizer, Bäcker und Bäckerinnen, ein Helferteam für den mobilen Ofen bei Veranstaltungen, die War-

tungsscrew und viele ideelle Unterstützer. Gemeinschaft wird im Verein und im Dorf großgeschrieben. „Das gemeinsame Tun – ob Backhausbau oder Brotbacken – hat eine andere Qualität als nur plaudernd nebeneinanderzustehen, mit dem Weinglas in der Hand“, fasst es Bauingenieur Wieder zusammen. Aber alles hat seine Zeit, und auch das Feiern und Genießen kommen in Barrigsen nicht zu kurz. Neben den monatlichen Brotbackterminen gibt es mehrere Highlights im Jahr. Die Sommerferien locken mit einem „Frühstück in Weiß“ und Ferienpassaktionen zusammen mit der Jugendpflege. Alle zwei Jahre wird im Frühjahr ein Ofenbauworkshop angeboten. Im Herbst lädt das Backhaus zum traditionellen Barrigser Backfest ein – ein Markttag mit gutem Essen, schönen Dingen und Musik. Im Oktober/November bietet der Verein einen Whiskeyabend in der Scheune vom Ofenbauer Niermann an, und im Backworkshop mit Brot-Perfektionist Lutz Geißler lernen die Teilnehmer viel über den Weg zum perfekten Brot. Bei gutem Wetter klingt das Jahr mit dem stimmungsvollen Advent am Backhaus aus. Und egal ob's regnet oder schneit: An einem Samstag im Dezember stechen Kinder Plätzchen in der Küche des Backhauses aus und schieben die Bleche in den großen, heißen Holzofen.

„Wir bieten eine Plattform fürs gemeinsame Backen, und das kann sehr erfüllend sein“, weiß Harald Wieder. Und nicht nur er. Das Backhaus Barrigsen hat schon viele Gäste empfangen: interessierte Landtagsabgeordnete, französische Freunde sowie eine japanische Bäckerdelegation. „Das monatliche Brotbacken im Lehmofen mit Buchenholz ist in



dieser Konstanz schon etwas ganz Besonderes in unserer Region. Das möchten wir auf jeden Fall erhalten. Getreide, Wasser, Salz, Gewürze, vielleicht ein bisschen Hefe – mehr braucht es nicht für ein köstliches und natürliches Brot. Wir laden alle Interessierten herzlich ein, bei uns vorbeizuschauen und sich vom Brotbackfieber anstecken zu lassen!“

Backhaus Barrigsen e. V.,
Verein für Heimat-, Kultur- und Brauchtumpflege,
Zum Holze 1, 30890 Barsinghausen, OT Barrigsen
E-Mail: info@backhaus-barrigsen.de
www.backhaus-barrigsen.de

Einmal im Monat wird für einen Samstagnachmittag der große Holzbackofen im Backhaus angeheizt. Alle Termine stehen auf der vereinseigenen Internetseite. Das Backen kostet 3,50 Euro, Getränke gibt es zum Selbstkostenpreis. Jeder – ob Profi oder Backanfänger – ist mit seinem eigenen Teig zum Brotbacken herzlich willkommen. Da die Teilnehmerzahl auf zwölf Personen begrenzt ist, muss eine Anmeldung unter info@backhaus-barrigsen.de oder über www.backhaus-barrigsen.de erfolgen.

Achtung: Bei Redaktionsschluss waren aufgrund des Corona-Virus alle Vereinsaktivitäten bis auf Weiteres abgesagt. Informationen dazu, wann es wieder losgeht, finden Interessierte auf der Internetseite des Vereins.

Rustikales Bauerbrot nach Lutz Geißler

☉ am Backtag: ca. 3,5 Stunden

☉ gesamt: ca. 24 Stunden



Zutaten

Sauerteigansatz

100 g Roggenvollkornmehl
50 g Roggenmehl Typ 1150
15 g Anstellgut
150 ml Wasser (40 °C)

Hauptteig

315 g Sauerteigansatz (vom Vortag)
200 g Roggenmehl Typ 1150
100 g Weizenmehl Typ 1050
50 g Weizenvollkornmehl
175 ml Wasser (50 °C)
9 g Salz

Zubereitung

Sauerteigansatz (Vorteig)

Die Sauerteigzutaten vermengen und 20 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Brotteig

Den Sauerteig und alle Zutaten fünf Minuten auf niedrigster Stufe und weitere zwei Minuten auf zweiter Stufe zu einem leicht klebenden Teig verarbeiten (Teigtemperatur ca. 28 °C). 90 Minuten Teigruhe bei ca. 20 °C, nach 45 Minuten ausstoßen.

Den Teig rundwirken und mit Schluss nach unten in einen gut bemehlten Gärkorb setzen. Die Brote in den Gärkörbchen 45 Minuten bei ca. 20 °C gehen lassen.

Backofen vorbereiten

Holzbackofen auf ca. 300 °C Ober- und 290 °C Unterhitze bzw. Elektrobackofen auf 250 °C vorheizen.

Backen

Brotteig aus den Gärkörbchen auf einen bemehlten Einschießer stürzen, Oberseite schräg einschneiden und in den Ofen einschließen. Backraum mit Wasser (z. B. Wasserschlauch oder Sprühflasche) beschwaden. Im Holzbackofen mit fallender Hitze ca. 35-45 Minuten backen. Im Elektrobackofen bei einer Temperatur von 250 °C fallend auf 220 °C ca. 50 Minuten backen. Den Schwaden nach ca. 10-15 Minuten durch Öffnen der Ofentür entweichen lassen. Das Brot ist ausgebacken, wenn die Kerntemperatur 95 °C beträgt.

Bezugsquelle für Anstellgut:

www.sauerteigboerse.de oder von einem der MitbäckerInnen vom Backhaus
Quelle: Lutz Geißler, www.ploetzblog.de