Termine in der Vergangenheit

Samstag, 6. April 2024

Frühjahrsputz

6. April 2024

Ein Termin zum Vormerken:

Am Samstag, den **06.04** wollen wir unseren **Frühjahrsputz am Backhaus** machen.

Dazu brauchen wir Deine/Eure Hilfe.

Weitere Informationen folgen in Kürze.

Montag, 1. April 2024

Wer findet das goldene Ei?

1. April 2024, 15:00 – 18:00

Am Ostermontag laden wir zur Ostereier-Suche für Jung und Alt ein.

Wer findet das goldene Ei?

Datum: Montag, 01.04.2024

Zeit: 15.00 Uhr

Ort: Hof Blume, Barrigsen

Wir freuen uns auf Euch und sind schon gespannt, wer das Goldene Ei findet.

Für diejenigen, die keine Ostereier suchen, gibt es selbstgemachten Eierlikör ;-)

Samstag, 30. März 2024

Osterfeuer in Barrigsen

30. März 2024

Die Ortsfeuerwehr Barrigsen lädt herzlich ein zum traditionellen

Osterfeuer in Barrigsen

Datum: Samstag, 30.03.2024

Zeit: ab 18.30 Uhr

Ort: Barrigser Berg (Verlängerung der Straße „Zum Holze“ in östliche Richtung)

Wir werden, wie in den vergangenen Jahren, wieder das **Grillen** übernehmen.

Der Zeitplan dazu ist wie folgt:

(Zelt-)Aufbau: Samstag, 10.00 Uhr

Vorbreiten Grill: Samstag, 17.30 Uhr

Abbau: Sonntag, nach Absprache

Unser Team ist noch nicht vollzählig.

Daher: Wer noch Zeit und Lust hat zu helfen ist herzlich willkommen.

Samstag, 23. März 2024

Offenes Brotbacken und Brot auf Bestellung

23. März 2024

Dieses Mal sind wir mit unserer Ankündigung ziemlich spät dran. Dafür bieten wir ein ganz besonderes Brot an - die **Kornkammer**.

Darüber hinaus freuen wir uns auf alle, die Zeit und Lust haben selbst zu backen.

Am **Samstag, den 23. März** gibt es wieder eine Sorte **Brot auf Bestellung –** die **Kornkammer.**

Kräftig und mit Biss. Das sind die Attribute dieses Brotes, das ohne Probleme eine Woche saftig bleiben kann – wenn es nicht vorher gegessen wird. Es kann ein bis zwei Tage Ruhezeit vor dem Anschneiden vertragen, um vollends durchzureifen. Es wird aufwendig aus einem Roggensauerteig und einem Weizenvorteig, aus drei Kochstücken und einem Quellstück hergestellt und langsam im Backrahmen gebacken. Gebacken wird wieder mit dem Mehl aus der Süßmühle von Christian Bammert, Nordgoltern.

„Brot auf Bestellung“ aus dem Barrigser Backhaus

Datum: Samstag, 23. März

Abholzeit: ab 19.00 Uhr, nach Eingang der Anmeldung

Ort: Backhaus Barrigsen

Für die Planung ist es wichtig zu wissen, wie viele Brote wir backen sollen.

Auf Grund des Aufwands können wir diesmal nur eine **geringe Anzahl** anbieten. Wir müssen daher auch die Abgabemenge **auf 1 Brot pro Person/Familie** beschränken.

Bestellung: per E-Mail: harald.wieder@backhaus-barrigsen.de, bis Donnerstagabend.

Eine Bestellbestätigung kommt dann per E-Mail.

Kosten: 7,50 €/stck

Die **Ausgabestation** wird am Backhaus eingerichtet.

Brotbacken im Barrigser Backhaus – Offenes Backen

Datum: Samstag, 23. März

Zeit: 16.30 Uhr

Ort: Backhaus Barrigsen

Kosten: 5,00 Euro (Holzgeld), Kaffee und Getränke werden zum Selbstkostenpreis angeboten.

Jeder ist mit seinem eigenen Teig herzlich willkommen. Eine Anmeldung zum Backen ist bitte erforderlich! Die Teilnehmerzahl für das Backen ist begrenzt auf max. 12 Personen. Gäste sind wie immer herzlich willkommen.

Anmeldung: E-Mail: info@backhaus-barrigsen.de, WhatsApp: +49 173 60 62 368 (Harald Wieder)

JETZT NEU: „Eigenbrötler“ können ab sofort ihren eigenen Teig, in Mengen bis max. 18 kg, mit unserer neuen kleinen Teigknetmaschine selbst herstellen.

Wie immer – bei Fragen bitte einfach melden.

Freitag, 15. März 2024

Mitgliederversammlung 2024

15. März 2024, 19:30 – 22:30

Mitgliederversammlung 2024

Aufgrund von Nachfragen haben wir uns kurzfristig dazu entschlossen unsere diesjährige Mitgliederversammlung **hybrid, d.h. in Präsenz und per Zoom durchzuführen**.

Allerdings ändert sich dadurch der Ort, an dem wir uns treffen.

Die Mitgliederversammlung 2024 findet im **Feuerwehrhaus in Barrigsen** satt!

Datum: Freitag, der 15. März 2024

Zeit: 19.30 Uhr

Ort: Feuerwehrhaus Barrigsen (Ostermunzeler Straße 12A) oder per Zoom, hier der Link:

https://us02web.zoom.us/j/84701925091?pwd=OFNhV2JMNm9jdWhzdHIwbUw3T05MUT09

Meeting-ID: 847 0192 5091

Kenncode: 177875

Wir würden uns freuen, wenn wir viele Mitglieder bei der Versammlung - in Präsenz oder am Bildschirm - begrüßen können.

Tagesordnung:

1. Begrüßung und Eröffnung
2. Protokoll der Jahreshauptversammlung am 03.03.2023
3. Bericht des Vorstandes
4. Bericht der Kassenprüfer - Entlastung des Vorstandes
- Neuwahl eines Kassenprüfers
5. Überarbeitung der Vereinssatzung
6. Vereinsaktivitäten 2024
7. Verschiedenes

Freitag, 8. März 2024

Workshop: Brotbacken im Dorfbackhaus

8. März 2024 – 9. März 2024

Workshop: Brotbacken im Dorfbackhaus

Gutes Brot braucht bei uns nur fünf Zutaten: Mehl, Wasser, Salz, Zeit - und Feuer!

Seit fast 15 Jahren heizen wir regelmäßig den Holzbackofen in unserem Backhaus an und bieten interessierten Bäcker:innen die Möglichkeit, ihre Backwaren bei uns abzubacken.

Die zunehmende Nachfrage und der Wunsch nach gutem Brot hat uns bewogen, unsere Erfahrung des (Sauerteig-)Brotbackens in einem Kurs weiterzugeben.

Termin: Freitag und Samstag, 08. und 09. März 2024

Ort: Backhaus Barrigsen

Zeit: 18.00 – 21.00 und 09.00 bis ca. 16.00 Uhr

Dauer: 10 Stunden (an 2 Tagen)

Kosten: 65,00 Euro

Teilnehmerzahl: kleine Gruppe mit max. 10 Teilnehmer:innen, (Mindestteilnehmer:innen: 5)

Unser Kurs richtet sich an alle,

- die noch nie selbst Brot gebacken haben oder es perfektionieren wollen,
- die Wert auf gutes Brot legen,
- die wissen möchten, wie das Brotbacken mit Natursauerteig geht,
- die ihren eigenen Sauerteig herstellen und „führen“ wollen.

Erfahre Interessantes

- zum Natursauerteig: selbst herstellen – füttern – führen – aufbewahren – aufwecken
- über den Umgang mit der richtigen Teigkonsistenz, über weichen Teig zu festen Teig
- darüber, warum Roggenbrot kräftig schmeckt und warum dafür lange Gehzeiten wichtig sind
- zu den Abläufen des Backens im Holzbackofen

Bei uns heißt es gemeinsam “Hände in den Teig”

Wir backen in unserem holzbefeuerten Ofen im Backhaus – vom ersten Schritt der Sauerteig-Fütterung bis zum fertig gebackenen Brot, das am Ende auch jede/r Teilnehmer:in mit nach Hause nehmen kann.

Wir machen kein allgemeines Vorbacken/kein „Frontbaking“ – jede/r macht seine/n eigenen Teig und lernt den optimalen Teigzustand selbst zu „erfühlen“.

Zwischendurch ist immer viel Platz für Fragen und Antworten rund um das Thema (Sauer-)Teig herstellen, pflegen (füttern), anwenden und aufbewahren.

Zeitlicher Ablauf:

Tag 1: Säuern am Vorabend (Freitag, 08. März, 18:00 – 21:00 Uhr)

- Treffen am Barrigser Backhaus
- Ansetzen des Sauerteiges/Vorteiges für das Bauernbrot, ggf. Einwiegen der Mehle für den Hauptteig
- Ansetzen des Hefeteiges/Vorteiges für das Bâtard für die sog. lange und kalte Über-Nacht-Gare im Kühlschrank
- Besprechung der Abläufe am Folgetag
- Vorheizen des Holzbackofens

Tag 2: Teigherstellung und Backen am Backtag (Samstag, 09. März, 09:00 – ca. 16:00 Uhr)

- Anheizen des Holzbackofens

- mit dem über Nacht „gegangenen“ Sauerteig wird mit Roggenmehl, Wasser und Salz der Brotteig hergestellt, es heißt für alle Teilnehmer “Hände in den Teig”
- Formen der Brote (Bauernbrot und Bâtard)
- Zubereiten der Focaccia aus einem kalt geführten Hefeteig
- erfahrene Brotbäcker:innen geben Tipps zu Knettechniken, zu Mengenverhältnissen von Mehl, Wasser, Salz, Körnern, Gewürzen und zu Gehzeiten
- Ausräumen und abstehen lassen des Holzbackofens
- Backen der Brote

Verpflegung

Mineralwasser, Saftschorle, Kaffee und Tee stehen durchgehend frei zur Verfügung. Zum Mittagessen werden wir nach dem Ausräumen der Glut, Focaccia im Holzbackofen backen, gemeinsam genießen und zum Abschluss des Tages können wir frisches Brot anschneiden und mit Butter und Salz probieren.

Für Zuhause

- Sauerteigstarter im Glas (Anstellgut)
- Rezepte zum Nachbacken
- die eigenen Brote
- viel neues Wissen

Bitte zum Kurs mitbringen

- Küchenschürze
- feste Schuhe
- ggf. warme Kleidung für die Pause draußen
- eine Transportmöglichkeit für die selbstgebackenen Brote und des Anstellgutes

Wie läuft die Anmeldung?

1. **Verbindliche Anmeldung mit Namen und Kontaktdaten**

   eMail: info@backhaus-barrigsen.de

   WhatsApp: +49 173 6062368 (Harald Wieder)

2. **Abwarten der Teilnahmebestätigung**

3. Dann bitte den **Kurspreis von 65€ pro Person überweisen**.

Bankverbindung: SSK Barsinghausen, Konto: **IBAN: DE57 2515 1270 0000 1017 90**, (bitte nicht ohne

Teilnahmebestätigung überweisen!).

Wenn der Teilnahmebeitrag (nach der Anmeldung) bis zum **28. Februar** nicht überwiesen wurde, müssen wir den reservierten Platz für Nachrücker freigeben.

Bei **Absagen** nach dem **06. März** gilt: **Der Kurspreis wird nicht erstattet**.

Wie immer – bei Fragen bitte einfach melden.

Sonntag, 3. März 2024

Suppe | Kuchen | Klönschnack

3. März 2024, 11:30 – 19:30

Andere treffen, miteinander reden, leckere Suppe essen, Kaffee trinken und Kuchen essen. Das ist eine gute Alternative zum Alleinsein, vor allem dann, wenn zu Hause vielleicht die Sorgen um das ganze Geschehen in der Welt warten. Daher laden wir Dich/Euch - **auch im Namen der Freiwilligen Feuerwehr Barrigsen** - ganz herzlich ein und freuen uns, wenn viele kommen.

Jeder ist herzlich willkommen zu

Suppe|Kuchen|Klönschnack

Datum: Sonntag, 03. März 2024

Zeit: 11.30 Uhr

Ort: Feuerwehrhaus Barrigsen

Essen: Kartoffelsuppe (vegetarisch) mit Bockwurst

Kosten: Spendenbox/Kaltgetränke zum Selbstkostenpreis

Die Freiwillige Feuerwehr stellt den Raum zur Verfügung, kümmert sich um die Kaltgetränke und bietet eine **Schulung zur Handhabung von Feuerlöschern** an - der Backverein bereitet die Suppe zu.

Für die Vorbereitung ist es wichtig zu wissen, wie viele von Euch kommen werden. Daher bitten wir um **Anmeldung bis zum 26. Februar** bei Harald Wieder (info@backhaus-barrigsen.de oder +49 173 60 62 368).

Kuchenspenden sind herzlich willkommen! Bitte bei der Anmeldung mit angeben.

Freiwillige Helfer gesucht! Wer Interesse hat, uns zu unterstützen, meldet sich bitte bei Henrieke Meyer-Henze (+49 175 4030 907).

Wir freuen uns auf einen schönen Sonntag mit Dir/Euch.

Wie immer – bei Fragen bitte einfach melden.

Samstag, 24. Februar 2024

Offenes Backen und Brot auf Bestellung

24. Februar 2024

Nach dem Kürbiskernbrot in 2023 und dem Holzofenbrot in 2022 hat der wissenschaftliche Beirat vom Deutschen Brotinstitut das **Weizenvollkornbrot** zum **Brot des Jahres 2024** gewählt. Daher bieten wir dieses Brot zum kommenden Backtag an. Darüber hinaus freuen wir uns auf alle, die Zeit und Lust haben selbst zu backen.

Am **Samstag, den 24. Februar** gibt es wieder eine Sorte **Brot auf Bestellung** - **Weizenvollkornsauerteigbrot.** Das Brot besteht zu 100 Prozent aus Weizenvollkornmehl. Als Triebmittel verwenden wir **Weizensauerteig** statt Hefe. Das Vollkornbrot enthält alle wertvollen Bestandteile des Getreidekorns, einschließlich Keimling und Kornrandschichten. Dadurch hat das Brot einen hohen Ballaststoffgehalt, was für eine längere Sättigung sorgt. Das volle Korn enthält zahlreiche wichtige Vitamine, ungesättigte Fettsäuren, Spurenelemente, Mineral- und Ballaststoffe.

Gebacken wird wieder mit dem Mehl aus der Süßmühle von Christian Bammert, Nordgoltern.

„Brot auf Bestellung“ aus dem Barrigser Backhaus

Termin: Samstag, 24. Februar

Abholzeit: ab 18.30 Uhr, nach Eingang der Anmeldung

Ort: Backhaus Barrigsen

Für die Planung ist es wichtig zu wissen, wie viele Brote wir backen sollen.

Je nach Nachfrage können wir **bis zu 2 Brote pro Person/Familie** anbieten.

Bestellung: https://www.backtag-to-go.de/, bitte bis Donnerstagabend.

Also: Bestellformular ausfüllen, gewünschte Abholzeit wählen und Bestellung abschicken.

Eine Bestellbestätigung mit Zusendung einer Abholnummer erfolgt dann direkt per E-Mail.

Kosten: 4,50 €/stck

Die **Ausgabestation** wird am Backhaus eingerichtet.

Brotbacken im Barrigser Backhaus – Offenes Backen

Termin: Samstag, 24. Februar

Ort: Backhaus Barrigsen

Zeit: 16.30 Uhr

Kosten: 5,00 Euro (Holzgeld), Kaffee und Getränke werden zum Selbstkostenpreis angeboten.

Jeder ist mit seinem eigenen Teig herzlich willkommen. Eine Anmeldung zum Backen ist bitte erforderlich! Die Teilnehmerzahl für das Backen ist begrenzt auf max. 12 Personen. Gäste sind wie immer herzlich willkommen.

Anmeldung: eMail: info@backhaus-barrigsen.de , WhatsApp: +49 173 60 62 368

JETZT NEU: „Eigenbrötler“ können ab sofort ihren eigenen Teig, in Mengen bis max. 18 kg, mit unserer neuen kleinen Teigknetmaschine selbst herstellen.

Wie immer – bei Fragen bitte einfach melden.

Samstag, 27. Januar 2024

Offenes Backen und Backen auf Bestellung

27. Januar 2024

Am **Samstag, den 27. Januar**, bieten wir den ersten monatlichen Backtag des Jahres an. Es gibt dieses Mal eine Sorte **Brot auf Bestellung**. Ein **Dinkelvollkornbrot** - passend zu den guten Vorsätzen für das neue Jahr ;-). Gebacken wird wieder mit dem Mehl aus der Süßmühle von Christian Bammert, Nordgoltern. Darüber hinaus bieten wir wieder das Backen von eigenem Brot an, d.h., wir heizen den Ofen im Backhaus vor und freuen uns auf alle die Zeit und Lust haben selbst zu backen.

„Brot auf Bestellung“ aus dem Barrigser Backhaus

Termin: Samstag, 27. Januar

Abholzeit: ab 18.30 Uhr, nach Eingang der Anmeldung

Ort: Backhaus Barrigsen

Für die Planung ist es wichtig zu wissen, wie viele Brote wir backen sollen.

Je nach Nachfrage können wir **bis zu 2 Brote pro Person/Familie** anbieten.

Wir benötigen deine/eure Rückmeldungen, **wieviel** Brot du/ihr haben möchte(s)t, bitte bis Donnerstagabend.

Bestellung: https://www.backtag-to-go.de/

Also: Bestellformular ausfüllen, gewünschte Abholzeit wählen und Bestellung abschicken.

Eine Bestellbestätigung mit Zusendung einer Abholnummer erfolgt dann direkt per E-Mail.

Kosten: 4,50 €/stck

Die **Ausgabestation** wird am Backhaus eingerichtet.

Um Stoßzeiten und lange Wartezeiten zu vermeiden, werden wir wie gehabt **halbstundenweise Abholzeiten** vergeben.

Brotbacken im Barrigser Backhaus – Offenes Backen

Termin: Samstag, 27. Januar

Ort: Backhaus Barrigsen

Zeit: 16.30 Uhr

Kosten: 5,00 Euro (Holzgeld), Kaffee und Getränke werden zum Selbstkostenpreis angeboten

Jeder ist mit seinem eigenen Teig herzlich willkommen. Eine Anmeldung zum Backen ist bitte erforderlich! Die Teilnehmerzahl für das Backen ist begrenzt auf max. 12 Personen. Gäste sind wie immer herzlich willkommen.

Anmeldung: eMail: info@backhaus-barrigsen.de , WhatsApp: +49 173 60 62 368

Wir freuen uns auf das neue Jahr mit Dir/Euch, auf die kommenden Aktionen und Projekte am Backhaus, auf unsere Teamarbeit, auf die Begegnungen, auf genussvolle Momente und auf viele neue Ideen.

Für das begonnene Jahr wünschen Dir/Euch ein Herz voller Freude, gute Hoffnung beim Ausblick auf die Zukunft und Vertrauen in das, was kommt.

Wie immer – bei Fragen bitte einfach melden.

Samstag, 13. Januar 2024

„Glühwein am Lagerfeuer“ - Dankeschönfeier

13. Januar 2024

Das ereignisreiche Jahr 2023 ist zu Ende und schon bald starten wir wieder in eine neue Backsaison. Dieses möchten wir zum Anlass nehmen, um mit unseren Mitgliedern, Helfern, Sponsoren, Unterstützern und Freunden des Vereins sowie mit den Barrigser Bürgern und unseren politischen Vertretern auf das „alte“ Jahr zurückzublicken und auf ein glückliches „neues“ Jahr anzustoßen.

Aus diesem Grund laden wir Sie/Dich/Euch - auch im Namen der Freiwilligen Feuerwehr Barrigsen - ganz herzlich ein:

„Glühwein am Lagerfeuer“

Neujahrsbegegnung | Dankeschönfeier

Termin: Samstag, 13. Januar 2024
Zeit:16.00 Uhr
Ort: Backhaus Barrigsen, Barrigsen, Zum Holze 1
Essen: Kartoffelcurry (vegetarisch) mit Ciabatta

Warme und kalte Getränke stehen bereit!

Da die Veranstaltung unter freiem Himmel stattfindet, ist dem Wetter angepasste Kleidung auf jeden Fall sinnvoll!

Wir freuen uns, dass wir für alle die Möglichkeit zum persönlichen Austausch bieten können und freuen uns daher auf viele nette Gespräche mit Ihnen/Dir/Euch am Backhaus.

Wie immer – bei Fragen einfach melden.

Sonntag, 31. Dezember 2023

Silvester am Backhaus

31.12.2023 22:30 – 01.01.2024 02:00

Silvester am Backhaus

Termin: Sonntag, 31. Dezember

Zeit: 22.30 Uhr

Samstag, 16. Dezember 2023

Offenes Backen und Backen auf Bestellung

16. Dezember 2023

Am **Samstag, den 16. Dezember**, steht unser letzter monatlicher Backtag in diesem Jahr an. Es gibt dieses Mal **zwei Sorten Brot auf Bestellung:** Unseren Klassiker: **Rustikales Bauernbrot** (Roggen-Weizen-Mischbrot mit Roggensauerteig) und **San-Francisco-Brot (**Weizenbrot mit Weizensauerteig). Beide Brote werden wieder mit dem Mehl aus der Süßmühle von Christian Bammert, Nordgoltern, gebacken. Darüber hinaus bieten wir wieder das **Backen von eigenem Brot** an, d.h., wir heizen den Ofen im Backhaus vor und freuen uns auf alle die Zeit und Lust haben selbst zu backen. Anschließend wollen wir den warmen Ofen nutzen, um mit Kleinen und Großen **Kekse** zu **backen**.

„Brot auf Bestellung“ aus dem Barrigser Backhaus

Termin: Samstag, 16. Dezember

Abholzeit: ab **15.00 Uhr**, nach Eingang der Anmeldung

Ort: Backhaus Barrigsen

Je nach Nachfrage können wir **bis zu 2 Brote pro Sorte pro Person/Familie** anbieten.

Bestellungen bitte bis Donnerstagabend, 14. Dezember, 18.00 Uhr.

Anmeldung/Bestellung: https://www.backtag-to-go.de/

Also: Bestellformular ausfüllen, gewünschte Abholzeit wählen und Bestellung abschicken.

Eine Bestellbestätigung mit Zusendung einer Abholnummer erfolgt dann direkt per E-Mail.

Kosten: Rustikales Bauernbrot oder und San-Francisco-Brot: 4,50 €/stck

----

Brotbacken im Barrigser Backhaus – Offenes Backen

Termin: Samstag, 16. Dezember

Zeit: 13.30 Uhr

Ort: Backhaus Barrigsen

Für unsere Vorbereitungen benötigen wir bitte eine Anmeldung zum Brot und/oder Kekse backen!

Anmeldung: eMail: info@backhaus-barrigsen.de, WhatsApp: +49 173 60 62 368

Kosten: 5,00 Euro (Holzgeld), Kaffee und Getränke werden zum Selbstkostenpreis angeboten

Nach dem Backen wollen wir den Tag mit dem Singen von Weihnachtsliedern mit Gitarrenbegleitung von Olli und Hannes und einem warmen Getränk am Lagerfeuer ausklingen lassen.

Wie immer – bei Fragen einfach melden.