

Termine in der Vergangenheit

Samstag, 15. Februar 2025

Whisky „Nosing & Tasting“ mit Michael Kolster

15. Februar 2025, 18:00 – 23:59

Am **Sonnabend, den 15. Februar 2025** findet wieder ein

Whisky „Nosing & Tasting“ mit Michael Kolster

statt. Dieses Mal in kleiner Runde und mit dem Schwerpunkt auf **rauchigen/torfigen Whiskys**. Dazu gibt es Abendessen, dunkles Bier (Meierhöfer), nicht alkoholische Getränke und stimmungsvolle musikalische Klänge. Insgesamt gibt es eine Auswahl von **sieben verschiedenen, hochwertigen Single Malt Whiskys** zu entdecken.

Beim Essen bleiben wir beim Thema „Rauch“: Es wird **selbst geräucherten Fisch (Lachs und Forelle)** mit frischem **Sylter Weißbrot** aus dem Backhausofen geben. Dazu einen leckeren Nachtsch.

In alter Tradition gibt es zwischendurch wieder eine Flasche Whisky zu gewinnen. Dem Glücklichen steht es natürlich frei, ob er die anderen an seinem Gewinn teilhaben lässt.

Beginn: 18.00 Uhr

Ort: „Wagenschuppen, Hof Wieder, Barrigsen“ (**Eingang: Hoftor Ostermunzeler Straße**).

Musik: Hannes und Oliver (Gitarre und Gesang)

Kosten: 75 EUR pro Person (max. 20 Taster:innen)

Darin enthalten sind: sieben verschiedene, hochwertige Single Malt Whiskys, Bier und Wasser, das Abendessen, Knabberzeug, die Musik und die fachliche Begleitung, sowie **ein Sylter Weißbrot zum Mitnehmen**.

Selbstverständlich können auch wieder **Nicht-Whisky-Trinker** teilnehmen, hier beträgt der Teilnahmebeitrag **40 EUR** pro Person - für alles ohne Whisky.

Anmeldung:

1. **Verbindliche Anmeldung bis spätestens Mittwoch, den 05. Februar 2025** mit Namen, eMailAdresse oder Mobil-Nr. der teilnehmenden Person/en per eMail an info@backhaus-barrigsen.de
2. **Abwarten der Teilnahmebestätigung**
3. Bitte dann erst den fälligen **Teilnahmebeitrag überweisen** auf folgendes Konto: **IBAN: DE57 2515 1270 0000 1017 90**, Bankverbindung: SSK Barsinghausen.

Wenn der Teilnahmebeitrag nicht bis zum **7 Tag nach der Anmeldebestätigung** überwiesen wird, müssen wir den reservierten Platz für Nachrücker freigeben.

Bei Absagen nach dem **10. Februar** gilt: Der **Teilnahmebetrag wird nicht erstattet**. Wir bitten dafür um Verständnis.

Bei Fragen bitte melden.

Wir freuen uns auf einen schönen Abend euch!

Samstag, 11. Januar 2025

Glühwein am Lagerfeuer

11. Januar 2025

Das Jahr 2024 ist zu Ende und schon bald starten wir in eine neue Backsaison. Dieses möchten wir zum Anlass nehmen, um mit Mitgliedern, Helfer:innen, Sponsor:innen, Unterstützer:innen und Freund:innen des Vereins sowie mit den Barrigser Bürger:innen auf das „alte“ Jahr zurückzublicken und auf ein glückliches „neues“ Jahr anzustoßen.

Aus diesem Grund laden wir - **auch im Namen der Freiwilligen Feuerwehr Barrigsen** - ganz herzlich ein:

„Glühwein am Lagerfeuer“

Neujahrsbegegnung | Dankeschönfeier

Datum: Samstag, 11. Januar 2025

Zeit: 16.00 Uhr

Ort: Backhaus Barrigsen, Barrigsen, Zum Holze 1

Essen: Focaccia, Waffeln und Stockbrot am Lagerfeuer

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 auf viele nette Gespräche am Backhaus.

Wie immer – bei Fragen einfach melden.

Dienstag, 31. Dezember 2024

Silvester am Backhaus

31. Dezember 2024

Auch in diesem Jahr bieten wir wieder einen Jahresausklang am Backhaus an:

Silvester am Backhaus

Datum: heute, 31.12.2024

Zeit: ab 22.30 Uhr

Ort: Backhaus Barrigsen

Wie gehabt, werden wir das Lagerfeuer anzünden und Getränke bereithalten, d.h. Essen und Knabberzeug müssen ggf. mitgebracht werden.

Zum Schluss wünschen wir Dir/Euch und Deinen/Euren Lieben einen guten Start in das neues Jahr. Wir wünschen Dir/Euch ein Jahr mit vielen glücklichen Momenten, Gesundheit, viel Glück und Erfolg bei allen Deinen/Euren Projekten und Plänen. Verbunden mit dem Wunsch, dass wir uns von den welt- und klimapolitischen Herausforderungen, die vor uns liegen, nicht die Hoffnung auf eine friedliche Zukunft nehmen lassen.

Samstag, 14. Dezember 2024

Adventliches Backen im Barrigser Backhaus

14. Dezember 2024

Adventliches Backen im Barrigser Backhaus

Eine Woche vor Weihnachten, am **14. Dezember**, werden wir nochmal den Ofen im Backhaus anheizen. Wir planen ein „**offenes Backen**“ und bieten „**Brot auf Bestellung**“ an. Anschließend wollen wir den warmen Ofen nutzen, um mit Kleinen und Großen **Kekse zu backen** - dazu werden wir am Lagerfeuer gemeinsam Weihnachtslieder singen.

Datum: Samstag, 14. Dezember

Ort: Backhaus Barrigsen

Samstag, 30. November 2024

Winterzauber Lebenshilfe

30. November 2024

Winterzauber Lebenshilfe

Datum: Samstag, 30. November

Ort: Lebenshilfe, Holtensen

Details kommen ca. 14 Tage vorher per WhatsApp-Kanal, Instagram und E-Mail Newsletter.

Weihnachtsdorf Lathwehren

30. November 2024

Weihnachtsdorf Lathwehren

Datum: Samstag, 30. November

Ort: DGH, Lathwehren

Details kommen ca. 14 Tage vorher per WhatsApp-Kanal, Instagram und E-Mail Newsletter.

Samstag, 23. November 2024

Herbstbasar Waldorfschule

23. November 2024

Herbstbasar Waldorfschule

Termin: Samstag, 23.11.2024

Zeit: 12.00 bis 17.00 Uhr

Ort: Waldorfschule Sorsum

Wir werden mit dem mobilen Ofen vor Ort sein und mit den Eltern **ofenfrische Pizza** zubereiten.

Samstag, 16. November 2024

Offenes Backen im Barrigser Backhaus

16. November 2024

Offenes Backen im Barrigser Backhaus

Am **Samstag, den 16. November**, bieten wir den nächsten Backtag an. Wir heizen den Ofen im Backhaus vor und freuen uns auf alle, die Zeit und Lust haben selbst zu backen. In Anbetracht der nahenden Weihnachtszeit wird dieses Mal der Ofen auch zum **Stollenbacken** angeheizt. „Brot auf Bestellung“ wird dieses Mal **nicht** angeboten.

Brot- und Stollenbacken im Barrigser Backhaus – Offenes Backen

Zeit: ab ca. **13.00 Uhr** steht die Backstube für Vorbereitungen zur Verfügung, das erste Brot wird ca. **16.45/17.00 Uhr** eingeschossen. Der Zeitpunkt für das Einschießen und die Backzeit richten sich nach der Ofentemperatur!

Datum: Samstag, 16. November

Ort: Backhaus Barrigsen

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

Die Teilnehmerzahl für das Backen ist begrenzt auf max. 12 Personen.

Anmeldung: info@backhaus-barrigsen.de

„Eigenbrötler“ können ihren eigenen Teig, in Mengen bis max. 18 kg, mit unserer kleinen Teigknetmaschine selbst herstellen.

Wie immer – bei Fragen bitte einfach melden.

Samstag, 9. November 2024

Whisky Nosing & Tasting

9. November 2024

Whisky Nosing & Tasting

Am **Sonnabend, den 09. November 2024** findet unser diesjähriges

Whisky „Nosing & Tasting“ mit Michael Kolster

wie gewohnt bei Marion und Rainer Niermann in Lathwehren statt.

Wie in den vorvergangenen Jahren gibt es zu leckerem Essen, dunklem Bier (Meierhöfer), nicht alkoholischen Getränken und stimmungsvollen musikalischen Klängen eine Auswahl von **sieben verschiedenen, hochwertigen Single Malt Whiskys** zu entdecken.

Programm:

18.00 Uhr: Beginn

18.30 Uhr: Michael Kolster startet mit dem „Nosing & Tasting“

19.15 Uhr: **Essen aus dem mobilen Backofen**

20:00 Uhr: weiter geht's mit dem „Nosing & Tasting“

20:45 Uhr: Hannes und Oliver spielen auf

21:15 Uhr: „Nosing & Tasting“ 3. Teil

22:00 Uhr: Hannes und Oliver singen uns in den Schlaf und wir leeren die Reste

??:?? Uhr: Gute Nacht, Freunde, es wird Zeit für mich zu geh'n, was ich noch zu sagen hätte, dauert eine Zigarette, und ein letztes Glas im Steh'n . . .

Nebenbei werden „Knabberzeug“ und Schokolade gereicht.

In alter Tradition gibt es zwischendurch wieder eine Flasche Whisky zu gewinnen. Dem Glücklichen steht es natürlich frei, ob er die anderen an seinem Gewinn teilhaben lässt.

Musik: Hannes und Oliver (Gitarre und Gesang)

Ort: „Kulturscheune Lathwehren“, Auf dem Rade 4, 30926 Lathwehren, neben Fa. Niermann Ofenbau

Wie läuft die Anmeldung?

1. **Verbindliche Anmeldung bis spätestens Mittwoch, den 23.10.2024** mit Namen, eMailAdresse oder Mobil-Nr. der teilnehmenden Person/en per eMail an info@backhaus-barrigsen.de
2. **Abwarten der Teilnahmebestätigung**
3. Bitte dann erst den fälligen **Teilnahmebeitrag überweisen** auf folgendes Konto: **IBAN: DE57 2515 1270 0000 1017 90**, Bankverbindung: SSK Barsinghausen.

Wenn der Teilnahmebeitrag (nach der Anmeldung) bis zum **30. Oktober** nicht überwiesen wurde, müssen wir den reservierten Platz für Nachrücker freigeben.

Teilnahmebeitrag: Der Spaß kostet in diesem Jahr wieder **65 EUR** pro Person.

Darin enthalten sind: sieben verschiedene, hochwertige Single Malt Whiskys, Bier und Wasser, ein vollwertiges Abendessen, Knabberzeug, die Musik und die fachliche Begleitung.

Nicht-Whisky-Trinker können auch teilnehmen, hier beträgt der Teilnahmebeitrag wieder **35 EUR** pro Person für alles ohne Whisky.

Bei Absagen nach dem **06. November** gilt: Der **Teilnahmebetrag wird nicht erstattet**. Wir bitten dafür um Verständnis.

Wir freuen uns auf einen schönen Abend mit dir/euch!

Samstag, 19. Oktober 2024

[Backworkshop im Barrigser Backhaus](#)

19. Oktober 2024

Backworkshop im Barrigser Backhaus

(Geschlossene Gruppe)

Datum: Samstag, 19. Oktober

Ort: Backhaus Barrigsen

Samstag, 12. Oktober 2024

[Backworkshop im Barrigser Backhaus](#)

12. Oktober 2024

Backworkshop im Barrigser Backhaus

(Geschlossene Gruppe)

Datum: Samstag, 12. Oktober

Ort: Backhaus Barrigsen

Donnerstag, 3. Oktober 2024

Brot auf Bestellung und Offenes Backen im Barrigser Backhaus

3. Oktober 2024

Brot auf Bestellung und Offenes Backen im Barrigser Backhaus

Auf Grund einer Terminüberschneidung findet der nächste Backtag erst am **Donnerstag, den 03. Oktober**, statt. Wir heizen den Ofen im Backhaus vor und freuen uns auf alle, die Zeit und Lust haben selbst zu backen. Darüber hinaus werden wir zusätzlich **Brot auf Bestellung** backen. Es gibt **zwei Sorten Brot: Dinkelvollkornbrot und Rustikales Bauernbrot**.

Die Brote werden nach Rezepten von Lutz Geißler (www.plötzblog.de) mit dem Mehl aus der Getreidemühle Erich Sack von Anke Dege und Christian Bammert, Langelsheim, gebacken.

Brotbacken im Barrigser Backhaus – Offenes Backen

Zeit: ab ca. **13.00 Uhr** steht die Backstube für Vorbereitungen zur Verfügung, das erste Brot wird ca. **16.00/16.15 Uhr** eingeschossen. Der Zeitpunkt für das Einschießen und die Backzeit richten sich nach der Ofentemperatur!

Ort: Backhaus Barrigsen

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

Die Teilnehmerzahl für das Backen ist begrenzt auf max. 12 Personen.

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

„Eigenbrötler“ können ihren eigenen Teig, in Mengen bis max. 18 kg, mit unserer kleinen Teigknetmaschine selbst herstellen.

„Brot auf Bestellung“

Abholzeit: ab **19.00 Uhr**, nach Eingang der Anmeldung

Ort: Backhaus Barrigsen

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

Bestellungen bitte bis Dienstag, 01. Oktober.

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

Eine Bestätigung der Bestellung, mit Zusendung einer Abholnummer, erfolgt per E-Mail.

Kosten: Dinkelvollkornbrot oder Rustikales Bauernbrot 4,50 €/stck

Die **Ausgabestation** wird am Backhaus eingerichtet.

Da wir an dem Tag auch das Brot für unser Team vom Großen Backtag backen sind unsere Kapazitäten stark begrenzt.

NEU: **Bargeldloses Bezahlen** mit Visa, Mastercard, Maestro, American Express, Google Pay und Apple Pay möglich.
