

Bandorfer Backesverein e.V.

Der Bandorfer Backesverein e.V. wurde im September 2000 von Bandorfer Bürgern gegründet und ist damit einer der jüngeren Vereine im Ort. Das Ziel des Vereins ist es, die alte Tradition des Brotbackens im Ort wieder aufleben zu lassen, da der historische Bandorfer Backes leider im Jahr 1953 wegen Baufälligkeit abgerissen wurde. So ist es unser langfristiges Ziel, wieder ein Backes im Ort aufzustellen und dadurch neben der Brauchtumpflege auch das Miteinander der Bürger im Ort zu verstärken.

Bis die notwendigen (finanziellen) Voraussetzungen geschaffen werden können, verstehen wir uns jedoch als aktiver Verein im Ortsgeschehen und können dies wie wir meinen durch die vielfältigen vergangenen Aktivitäten auch eindrucksvoll belegen. Aus diesem Grunde wollen wir im folgenden einen kurzen Überblick über die bisherigen Vereinsaktivitäten geben, natürlich stehen das Backen bzw. alle Themen rund um das Backen hierbei stets im Vordergrund. Dass Geselligkeit dabei stets großgeschrieben wird, ist Ehrensache.

Wir haben das Glück, mit dem Ehlinger Backesverein e.V. einen gleichgesinnten und bereits langjährig aktiven Verein gefunden zu haben, der uns mit Rat und Tat zur Seite steht. Denn was ist ein Backesverein ohne Backes? So fuhren wir in den vergangenen drei Jahren .. mal nach Ehlingen, um dort unser eigenes Brot zu backen. Auch den Oedinger Backes durften wir einmal nutzen. Die Backtage sind jedes mal etwas besonderes und werden von einer beeindruckenden Logistik begleitet. Denn bevor die erste Scheibe Backesbrot verspeist werden kann rollt eine wahre Organisationslawine los. Im Vorfeld eines Backtermins muss natürlich Holz geholt, transportiert, gespalten, gestapelt und gelagert werden. Paul Langen muss hier für seine tatkräftige Unterstützung besonders gedankt werden.

Kurz vor dem Backtag werden Mehl, Körner, Hefe, Sauerteig und weitere Zutaten besorgt. Am Backtag selber gilt es dann das Holz und die Backzutaten sowie Getränke und Beläge für die obligatorische Pizza nach Ehlingen zu transportieren. Das Backes und der Ofen in der Backstube werden angeheizt und nachdem die Temperatur in der Backstube um die 30° C erreicht hat, wird der Teig angesetzt. Nach einigen Stunden wird dann im Schweiß der Mitglieder-Angesichter der Teig zu Brotläibern geknetet. Nach nochmaligem Gehen des Teiges werden dann rund 50 (!) Brote in den Backes eingeschossen. Nun ist warten angesagt. Diese und weitere Wartezeiten überbrücken wir mit Gesprächen, Spielen, weiteren Vorbereitungen, dem Reinigen des Backraumes, etc. Nachdem die Backesbrote dann kurz vor dem Ende der Backzeit gesalbt werden, nehmen wir sie aus dem Backes heraus und sie kühlen ab. Ein Backestag kann mit allen Vor- und Nachbereitungen zehn bis zwölf Stunden dauern. Wie viel leichter ist es doch, beim Bäcker oder im Supermarkt um die Ecke ein Brot zu kaufen? Aber der Geschmack des Backesbrotes ist mit dem sonstigen Brot eben nicht vergleichbar und auch der Spaß und die Geselligkeit beim Backen sind starke Argumente zum selber backen. Seit der Vereinsgründung haben wir an mehr als 10 Backtagen weit mehr als 500 Backesbrote gebacken.

Aber auch neben den Backtagen ist der Bandorfer Backesverein e.V. sehr aktiv. Mit viel Engagement nahmen wir als Bäcker sowie Max und Moritz am Rosenmontagsumzug in Oberwinter teil. Zudem halfen wir bei der Ausrichtung der Karnevalssitzung der Bandorfer Vereine kräftig mit. Auf dem Oberwinterer Weihnachtsmarkt haben wir ebenfalls zweimal einen eigenen Stand aufgebaut und den vielen Besuchern unser Brot präsentiert. Selbstverständlich ist für uns die Teilnahme an den Festen der anderen Vereine. Die Veranstaltungen des St. Josefs-Vereins besuchten wir ebenso wie die Oberwinterer Kirmes, um nur einige zu nennen.

Haben wir Ihr Interesse an unserem Verein geweckt? Dann wenden sich an den ersten Vorsitzenden Reiner Herrmann, Tel. 02228 – 8399. Sie können uns auch im Internet unter www.backesverein.de besuchen oder uns unter mehl@backesverein.de kontaktieren.

Sandra Brieske