

Brotbackhäusl: Die ersten Brote sind gebacken

Knapp zwei Jahre nach der Idee eines Brotbackhäusls in Wippenhausen ist das erste Holzofenbrot gebacken! Und es hätte nicht besser laufen können: das langersehnte Probebacken war ein voller Erfolg! Bereits Tage vorher wurde der Sauerteig gefüttert, am Backtag waren fünf Knetmaschinen im Einsatz, Jung und Alt waren mächtig aufgeregt und alle bestens gelaunt. Belohnt wurden wir mit unserem ersten eigenen, unbeschreiblich leckerem Holzofenbrot!



Mit viel Enthusiasmus und Eigenleistung verwandeln wir nach und nach das ehemalige Feuerwehrhaus in Wippenhausen in ein Brotbackhaus. Es wurden Wände durchbrochen, Wasserleitungen verlegt, Räume gestrichen, alte Wirtshaustische restauriert, Holz gehackt, Öko-Strom besorgt, Versicherungen abgeschlossen, wir haben einen neuen Kamin errichtet und vieles mehr. Natürlich gibt es immer noch viel zu

tun. Aber besonders stolz sind wir schon jetzt auf das Herzstück des Häusls: den großen, traditionell mit Holz befeuerten Brotbackofen! Um all das zu schaffen, hat der Verein zur Vorfinanzierung fast 15.000 Euro an Spenden und privaten Darlehen eingeworben. Für das entgegengebrachte Vertrauen und die Unterstützung möchten wir uns ganz herzlich bei allen Beteiligten bedanken! Mit der Förderung aus dem Regionalbudget kann dem-

nächst ein Teil dieser Summe refinanziert werden.

Als nächstes werden wir unser Brotbackhäusl weiter verschönern und uns einleben, den Ofen besser kennen lernen und viele leckere Rezepte ausprobieren. Bald wird es auch regelmäßige Backtage geben, damit alle, die Lust auf gutes Brot und nette Leute haben, Gelegenheit bekommen, etwas über das traditionelle Brotbacken zu lernen, Nachhaltigkeit zu leben und sich auszutau-



Aus dem Vereinsleben



schen. Denn das ist das Ziel: mit gutem Brot die Menschen in der Gemeinde noch näher zusammen zu bringen. Wenn alles fertig ist, gibt es dann bald ein großes Eröffnungsfest, zu dem alle herzlich eingeladen

sind! Der Termin hierfür wird noch bekannt gegeben. Natürlich freuen wir uns nach wie vor über alle Interessierten und wir nehmen auch noch immer neue Mitglieder auf. Wer mehr über das Brot-

backhäusl erfahren will, findet uns unter www.brotbackhaeusl.de oder verfolgt die Entwicklung auf Instagram unter [@brotbackhaeusl](https://www.instagram.com/brotbackhaeusl). Wir roggen das!

- Sebastian Hengst -