

Der Bandorfer Backesverein e.V.



1953 wurde der historische Bandorfer Backes (Standort heutiger Dorfplatz) abgerissen. Der Backesverein hat sich zum Ziel gesetzt wieder ein Dorf-Backes für gemeinsame Backtage im Ort zu errichten. Damit ist verbunden der Wunsch zur Bewahrung des traditionellen Backens von Brot und Backwaren sowie die Förderung der dörflichen Gemeinschaft.

Zur Verwirklichung dieses Zieles haben die Mitglieder des Vereins 20 Jahre lang Erfahrungen im traditionellen Backen gesammelt (Backtage im Ehlinger Backes) und eine Vielzahl an Aktionen durchgeführt um die finanzielle Grundlage für den Bau eines Backes zu bilden.

Neben dem eigentlichen Backtag mit der Vorbereitung und Verarbeitung des Brotteiges, dem parallelen Anheizen des großen Ofens und des Backens diverser Brotsorten und auch Kuchen gehört das Ansetzen des Sauerteiges, die Bereitstellung von Holz und Reißigbündeln sowie die Instandhaltung von Ofen, Backhaus und Backutensilien zu den vielfältigen Aktivitäten des Vereines.

Vor allem aber wichtig ist ein lebendiges Vereinsleben mit viel Spaß am Backen, gemeinschaftlichen Aktionen und das Weitergeben der Traditionen an kommende Generationen.

Ausführliche Informationen zum Vereinsleben sind in der Festschrift zum 10jährigen Bestehen zu finden. Kostenlose Exemplare sind erhältlich bei Regine Spohner, Im Wiesengrund 13, 53424 Remagen-Bandorf.

Der Bandorfer Backesverein e.V.

- Gegründet im September 2000
- Satzungsziele:
 - Förderung von Kultur und Heimatkunde hinsichtlich Errichtung, Pflege und Erhaltung eines Dorf-Backes
 - Gemeinschaftliches dörfliches Brotbacken in traditionell überlieferter Form
 - Dokumentation und Pflege des Brauchtums

Generationenübergreifend sind alle Altersgruppen im Verein vertreten.

Familien backen gemeinsam mit ihren Kindern. Ältere erfahrene Bäcker und Bäckerinnen lernen jüngere Backwillige an.

Aktueller Vorstand:

Regine Spohner (Vorsitzende)
Sandra Westdickenberg (Kassiererin)
Bernhard Sperker (Schriftführer)
Thomas Nuhn und Andreas Köpping (Beisitzer)

Kontakt:

02228-910827
mehl@backesverein.de

Der Vorstand steht gerne für Fragen zum Planungskonzept und Vereinsleben zur Verfügung!



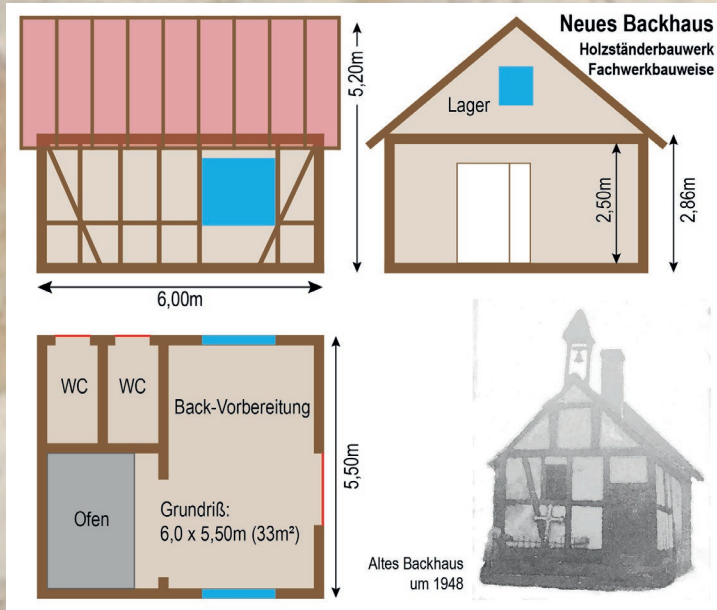
Backen in Bandorf



Ein Beitrag zur Bewahrung von Tradition und Pflege von lebendiger Dorfgemeinschaft sowie ein Aspekt nachhaltiger Dorfentwicklung

Coronabedingt kann keine Informationsveranstaltung stattfinden, deshalb möchte der Backesverein Bandorf e.V. mit diesem Flyer sein Vorhaben, ein eigenes Backhaus in Bandorf zu errichten, vorstellen.

Neues Backhaus nach altem Vorbild



Nutzungskonzept des Backhauses

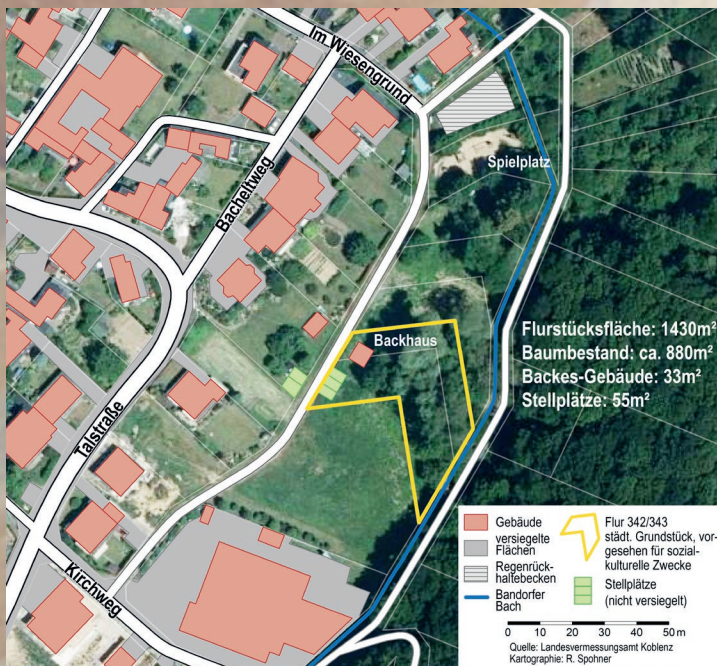
Das Backhaus wird ausschließlich zum traditionellen Backen von Brot und Backwaren genutzt (ca. 1-2 Backtage pro Monat). Damit verbunden ist die Brauchtumpflege sowie die Weitergabe der handwerklichen Tradition an kommende Generationen. Das Gebäude, die Pflege und Nutzung der Fläche und die Vereinstätigkeit soll für nachhaltige Dorfentwicklung mit ihren vielfältigen sozialen und kulturellen Komponenten stehen.

Die Nutzung des Backes erfolgt durch die Mitglieder des Bandorfer Bäckesvereins. Es ist ausdrücklich erwünscht, dass interessierte Gäste aus Bandorf und Umgebung am gemeinschaftlichen Backen teilnehmen. Ebenso gehören Backtage für Kindergärten und Schulen der Stadt Remagen zum Nutzungskonzept des Backes.

Die Back- und Hausordnung regelt die nachhaltige Nutzung des Gebäudes im Einklang mit den Regelungen für städtische Gebäude der Stadt Remagen (u.a. Nachtruhe nach 22:00). Mindestens ein eingewiesenes Mitglied des Vereins gewährleistet bei jedem Backtag die Sicherheit und sachgerechte Nutzung des Backes mit seinem speziellen Ofen und vereinseigenem Inventar.



Nachhaltiges, umweltschonendes Bauen



Nutzung und Verwaltung der Fläche im Sinne des Natur- und Artenschutzes

Der vorhandene gesunde Baum-/Buschbestand soll erhalten bleiben. Hainbuchenhecken und Nistkästen bieten weitere Nist-Möglichkeiten für Vögel. Obstbäume, Wild-Blumenwiesen und vielfältige Insektenhotels tragen zum Erhalt von Bienen und Insekten bei.

Lage des Backhauses und Zuwegung

Das ca. 33m² große Gebäude soll gemäß der Abstandsregelung auf obererdiger leicht erhöhter Bodenplatte bachfern am Wirtschaftsweg entstehen. Die Zuwegung ist nur von Süden über den Kirchweg vorgesehen. Vorhandene Versorgungsleitungen im Bereich des Wirtschaftsweges können genutzt werden. Der Wirtschaftsweg verbleibt in seinem jetzigen Zustand.

Das neue Backhaus in Bandorf - eine soziale und kulturelle Bereicherung des Dorflebens im Stadtgebiet Remagen

- Traditionen bewahrendes, Gemeinschaft förderndes Backen (Backen unter Anleitung für Jedermann, Backen für Schule und Kindergarten)
- Flächenschonende, umweltbewußte Bauweise
- Verwaltung, nachhaltige Nutzung und Pflege von Backhaus und städtischem Grundstück unter Beachtung von Natur- und Artenschutz (Bestandsschutz des Baum-/Buschbestandes, Förderung des Artenschutzes)