

Backen in Bandorf



Ein Beitrag zur Tradition, Dorfgemeinschaft und nachhaltigen Dorfentwicklung

Mit diesem Beitrag möchte der Backesverein Bandorf e.V. seine Pläne/Intentionen für ein eigenes Backhaus in Bandorf vorstellen.



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 und 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)



Der Bandorfer Backesverein e.V.



- Seit 20 Jahren Backtage im Ehlinger Backes
- Zielsetzung: Errichtung eines Dorf-Backes in Bandorf für gemeinsame Backtage vor Ort
- Bewahrung der Tradition und Förderung der Gemeinschaft
- Zum Backen gehören vielfältige Aktivitäten: Holz/Reißigbündel bereitstellen, Ofen anheizen, Sauerteig vorbereiten, Teig kneten, Brot/Backwaren backen, Instandhaltung/Pflege von Ofen, Backhaus und Backutensilien
- Vor allem aber wichtig sind dabei Gemeinschaft, Spaß am Backen und am Vereinsleben sowie das Weitergeben der Tradition an kommende Generationen



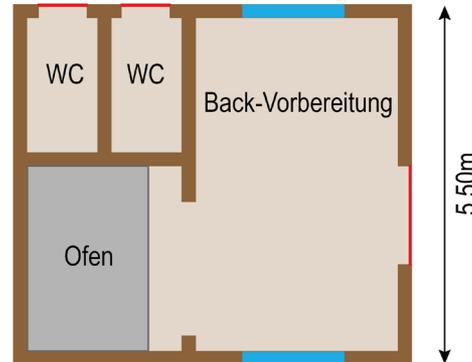
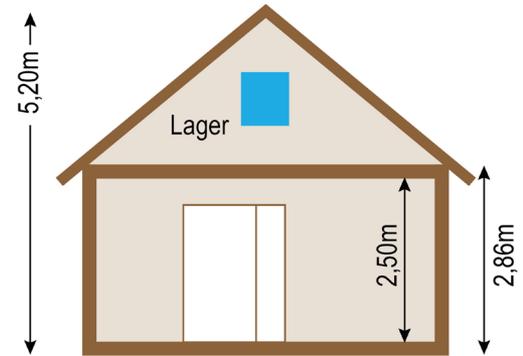
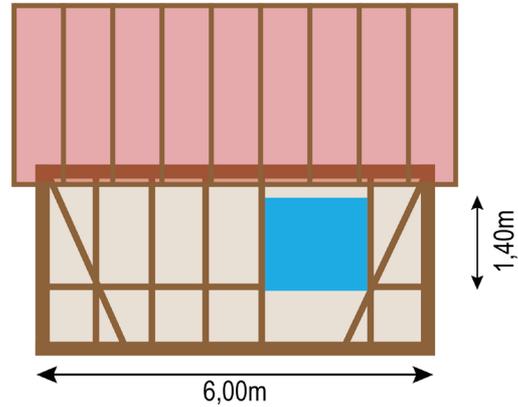
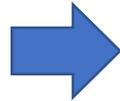
Planungskonzept zur Verwirklichung der Satzungs- Ziele des Vereines

- Neues Backhaus nach altem Vorbild
- Nachhaltiges, umweltschonendes Bauen
- Verwaltung und Pflege von Backhaus sowie die Pflege des städtischen Grundstückes unter Beachtung von Natur- und Artenschutz
- Traditionen bewahrendes, Gemeinschaft förderndes Backen (Backen unter Anleitung für Jedermann, Backen für Schule und Kindergarten)



Neues Backhaus nach altem Vorbild

Größe des Backhauses in Anlehnung an die ursprüngliche Größe des Bandorfer Backes



Backes in Bandorf

Holzständerbauwerk

Fachwerkbauweise

Grundriß: 6,0 x 5,50m (33m²)

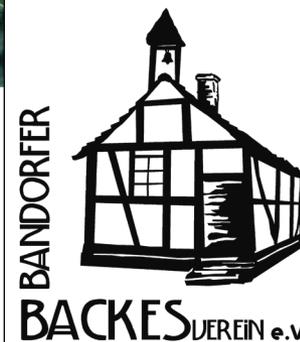
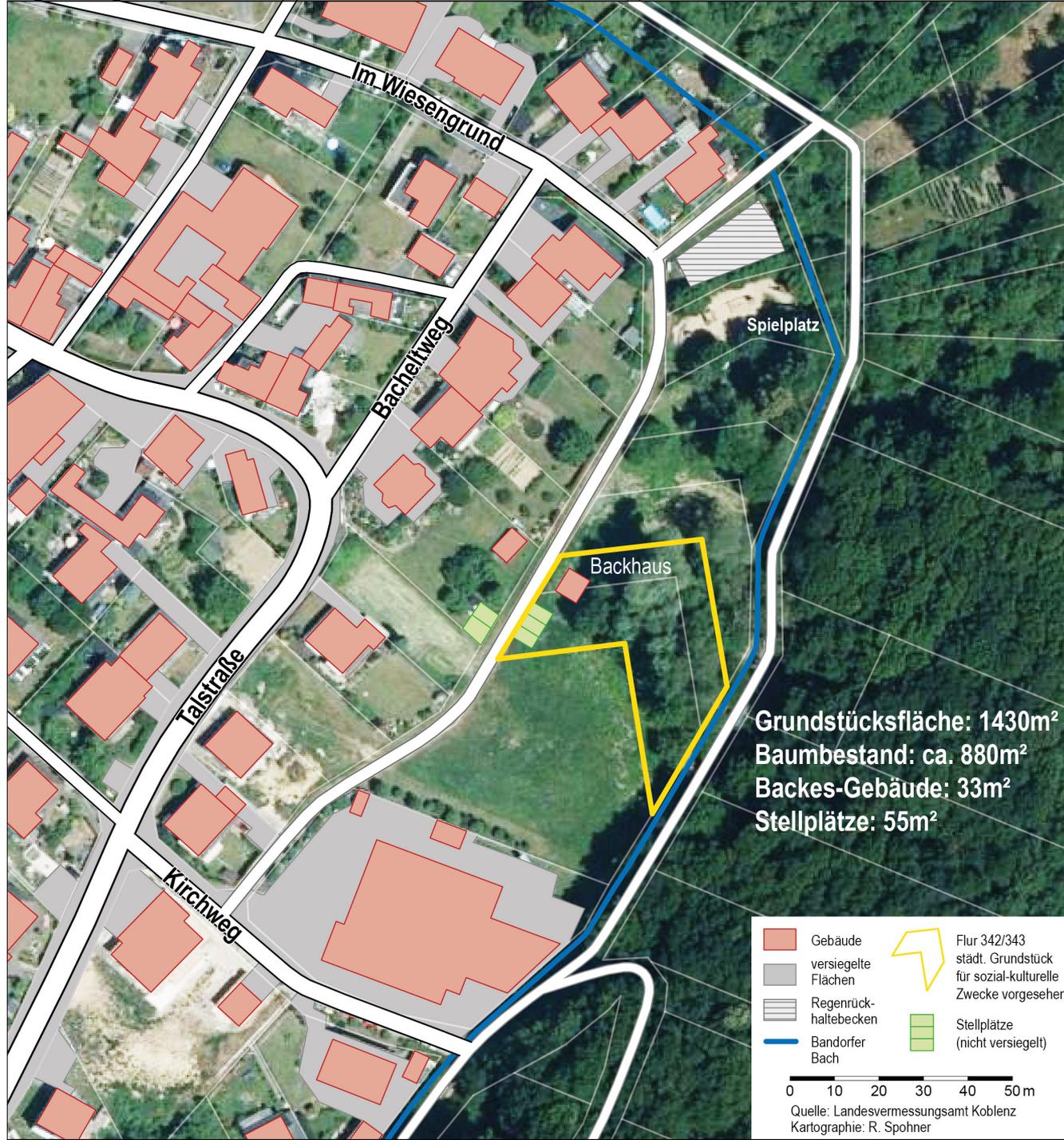
Alter Backes

Neuer Backes



BANDORFER
BACKESVEREIN e.V.

Lage des Backhauses in den „Bandorfer Wiesen“



Neues Backhaus – flächenschonendes Bauen

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

- Bewahrung des alten Baum-Buschbestandes
- Neu: Blumenwiese für Bienen, Obstbäume (alte Sorten), Hainbuchen-Hecke und Nistkästen zur Ansiedlung weiterer Vogelarten, Insektenhotels

Lage des Backes und Zuwegung:

- Gebäudelage am Wirtschaftsweg auf obererdiger leicht erhöhter Bodenplatte (bachfern)
- Zuwegung nur über Kirchweg
- Versorgungsleitungen im Bereich des Wirtschaftsweges sind vorhanden



Nutzung 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 sind ein Aspekt von nachhaltiger Dorfentwicklung mit ihren vielfältigen sozialen und kulturellen Komponenten.
- Die Nutzung des Backes erfolgt durch die Mitglieder des Bandorfer Backesvereins. Es ist ausdrücklich erwünscht, dass interessierte Gäste aus Bandorf und Umgebung am gemeinschaftlichen Backen teilnehmen. Ebenso gehören Backtage für Kindergärten und Schulen der Verbandsgemeinde 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.



Fazit - Das neue Backhaus in Bandorf

Eine soziale und kulturelle Bereicherung des Dorflebens in der Gesamtstadt Remagen

- Bewahrung von Tradition (traditionelles Backen in Gemeinschaft)
- Errichtung eines Backhauses zur Bereicherung des sozialen und kulturellen Lebens in Bandorf
- Flächenschonende Bauweise mit Blick auf Natur- und Artenschutz
- Nachhaltige Nutzung der Fläche in den Bandorfer Wiesen durch minimalen Flächenverbrauch für das Gebäude, Bestandsschutz des Baumbestandes, Förderung des Artenschutzes (Blumenwiesen, Hecken, Nistkästen, Insektenhotels, alte Obstsorten.....) und Pflege der Fläche

