

### Brot selber backen – voll im Trend!

Brot nimmt einen hohen Stellenwert in unserem täglichen Leben ein. Der Wunsch nach gesunder und bewusster Ernährung mit heimischen Produkten trägt dazu bei, dass viele Menschen ihr Brot wieder selber backen. Denn Brot selber backen ist gesund und schmeckt super. Der Kreativität bei der Zubereitung sind keine Grenzen gesetzt. Es macht einfach Spaß!

Dazu passt auch, dass vielerorts die alte Tradition der Backhäuser wiederauflebt. Ob nun alte wieder in Betrieb genommen werden oder neue dazu kommen – in der Gemeinschaft backt es sich um so besser.

### Das Freisinger Backhaus

Der Freisinger Backhaus e.V. wurde im Dezember 2014 gegründet. Nach einigen Monaten Bauzeit wurde im Herbst 2015 der reguläre Betrieb aufgenommen. Seitdem ist aus einer kleinen Gruppe von Backbegeisterten eine Gemeinschaft von Hobbybäckern entstanden, die ihre Leidenschaft am Brotbacken verbindet. Diese trifft sich regelmäßig zum Backen und zum Austausch im Backhaus. Dabei ist eine Mitgliedschaft im Verein nicht zwingend notwendig. Alle interessierten Hobby-Bäckerinnen und -Bäcker sind herzlich willkommen!

### Unser Anliegen

Wir haben uns zur Aufgabe gemacht,

- ☞ die Heimatkunde sowie die Volksbildung, insbesondere den Erhalt der Brotbackkultur, -techniken und alter Brotbackrezepte zu fördern. Es liegt uns viel daran, dieses Wissen auch zu pflegen und weiterzugeben.

Zu unseren Hauptaktivitäten zählen

- ☞ Regelmäßige Backtage
- ☞ Brotbackkurse in Kooperation mit der vhs Freising
- ☞ Veranstaltungen mit Schulklassen, Vereinen und Kindergärten.

### Wenn Sie mehr wissen wollen

Alle Informationen finden Sie unter [www.freisinger-backhaus.de](http://www.freisinger-backhaus.de) und in Facebook unter [fsbackhaus](https://www.facebook.com/fsbackhaus). Per Mail erreichen Sie uns unter [info@freisinger-backhaus.de](mailto:info@freisinger-backhaus.de). Oder Sie besuchen uns einfach mal an einem unserer Backtage, trinken einen leckeren Kaffee und schnuppern die Backhaus-Atmosphäre.

### Damit Sie uns finden

Das Backhaus steht in Freising, in der Kammergasse 12, rechts neben dem VHS-Gebäude. Ausreichende Parkmöglichkeiten bieten Ihnen die öffentlichen Parkplätze in der Nähe.



Selbst gebackenes  
Holzofen-Brot  
Ein Genuss!



### **Backen Sie Ihr eigenes Holzofenbrot**

Genießen Sie den Duft und den unverwechselbaren Geschmack Ihres eigenen Brotes, gebacken im Holzofen! Bringen Sie Ihren Teig zum öffentlichen Backtag und überlassen Sie den Rest unserem fachkundigen Bäckermeister.

### **Und so funktioniert's**

Unser Ofen ist in der Lage, ca. 24 Brote mit einem Gewicht von jeweils ca. 1000g – 1500g in einem Durchgang zu backen. Bitte richten Sie sich beim Teiggewicht Ihrer Brote nach diesen Mengen. Geeignet sind alle Teige aus den gängigen Getreidearten wie z.B. Roggen, Weizen oder Dinkel. Süßes Hefegebäck, wie beispielsweise Hefezopf, kann aufgrund der starken Hitze im Holzofen nicht zusammen mit den Broten gebacken werden.

Sie bringen Ihren Brotteig backfertig bis spätestens 9.45 Uhr zu uns ins Backhaus. Am besten in einem Gärkörbchen aus Peddigrohr oder Holzschliff. Haben Sie das nicht zur Hand, dann geht auch eine Plastischüssel, die mit einem Tuch ausgelegt ist. In allen Fällen das Mehlen der Formen nicht vergessen. Ihr Brot wird markiert, damit Sie es nach dem Backvorgang auch wiederfinden. Zwischen 10.00 – 10.15 Uhr erfolgt dann das Einschließen der Brote. Das hängt von der richtigen Temperatur des Ofens ab. Der Backvorgang dauert ca. 60 Minuten.

Gegen 11.15 Uhr können Sie Ihr fertiges Brot abholen. Ein erfahrener Bäckermeister sorgt vor Ort für einen reibungslosen Ablauf und steht Ihnen für alle Fragen zur Verfügung.

### **Damit alle mitmachen können**

Wir wollen, dass alle Ihre Brote Platz im Ofen finden. Bitte melden Sie sich deshalb bis spätestens Donnerstag 18 Uhr, vor dem Backtag, zu Ihrem Wunschtermin an. Ihre Anmeldung erfolgt am besten unter [www.freisinger-backhaus.de](http://www.freisinger-backhaus.de) oder telefonisch unter 0179 5372011.

### **Die Backgebühr**

Auch der Unterhalt eines Backhauses verursacht Kosten, dafür benötigen wir die Backgebühr. Damit finanzieren wir die Ausgaben für das Holz und die weiteren Betriebskosten, wie Strom, Wasser und Versicherung. Diese bezahlen Sie bitte vor Ort in bar. Sie beträgt pro Brot für Nichtmitglieder 3,50 € und für Mitglieder 2,50 €. Es besteht die Möglichkeit, Zehnerkarten zu kaufen. Diese kosten für Nichtmitglieder 30,- € und für Mitglieder 20,- €.

### **Ihre Backtermine**

Wir heizen alle 14 Tage samstags den Ofen an, mit Ausnahme der Sommerferien. Die aktuellen Termine finden Sie unter [www.freisinger-backhaus.de](http://www.freisinger-backhaus.de), in Facebook unter [fsbackhaus](https://www.facebook.com/fsbackhaus) und als Aushang am Backhaus-Briefkasten.

### **Neue Mitglieder sind willkommen**

Auch wenn alle das Backhaus nutzen können, freuen wir uns über neue Mitglieder. Mit Ihrer Mitgliedschaft tragen Sie zum Erhalt des Backhauses bei. Eine Jahresmitgliedschaft als Einzelperson kostet 50,-€, für die ganze Familie 80,-€. Personen unter 30 und über 65 Jahren zahlen den ermäßigten Beitrag von 30,- €. Dafür erhalten Sie die Backmarken günstiger, Ermäßigungen bei den Backkursen bzw. Vermietungen und jede Menge Spaß bei den kostenfreien Mitglieder-Backveranstaltungen!

### **Platz für außergewöhnliche Feste**

Backen und kochen Sie mit Ihren Gästen, mit Ihren Kollegen oder Schülern. Ob Brot, Pizza oder Schmorbraten, fast alles ist möglich. Mieten Sie das Backhaus für Ihre private Party oder für eine urige Betriebsfeier. Für Bildungseinrichtungen wie Schulen oder Kindergärten gibt es Sonderkonditionen.

### **Verschenken Sie Backfreude**

Beglücken Sie Ihre Liebsten mit einem Gutschein für das Brotbacken, für einen Backkurs oder für eine Mitgliedschaft. Wir stellen einen Gutschein auf Ihren Wunsch aus.

### **Herzlich Willkommen**

Wir freuen uns auf Sie!

Der Vorstand des Freisinger Backhaus e.V.