

Gestern & Heute

Vor etwa 400 Jahren begann im mitteleuropäischen Raum die Geschichte der Backhäuser. Aus Gründen der Sicherheit wurde das Betreiben eigener Öfen auf jedem Hof untersagt, denn nicht selten entstand aus einem kleinen Brand ein großer Schaden in der gesamten Gemeinde. Laut Bauvorschriften sollte man deshalb auch die Gemeinde-Backhäuser am Ortsrand finden. Sie wurden jedoch sehr oft in Ortsmitte in Kirchnähe errichtet, da die Kirchenglocke half die Backzeiten einzuhalten.

Das Backen in den Backhäusern erforderte Erfahrung, Kenntnis und „Fingerspitzengefühl“ und jede Gemeinde stellte sich deshalb einen Fachmann an. Es war ein „Bäckerrufer“ oder eine Backmeisterin, die für den gesamten Backablauf bzw. die Reinigung zuständig waren. Darüber hinaus mussten die Terminwünsche der Hausfrauen koordiniert werden. Wahrscheinlich die schwierigste Aufgabe für den Bäcker, denn nicht selten kam es wegen Überschneidungszeiten zu Unmut und Streiterei.

Heute, und in unserem Backhaus ist alles anders. Wir vermitteln unseren Gästen eine entspannte Atmosphäre für alle Sinne. Der aromatische Duft von frischem Backwerk zieht durchs ganze Haus und versetzt uns alle ein kleinwenig in die Zeit unserer Urgroßeltern. Spätestens nachdem man das leckere, knusprige Brot oder ein handwarmes Stück Bauernkuchen gegessen hat, sind alle Besucher voller Begeisterung.

Der Verein Backhaus Schlema e.V. errichtete im Jahr 2004 den historischen Lehmbackofen in einem Backhaus. Dafür wurde die ehemalige Pumpenstation am Zechenplatz umgebaut.

Backhaus Schlema e.V.



Backhaus Schlema e.V.

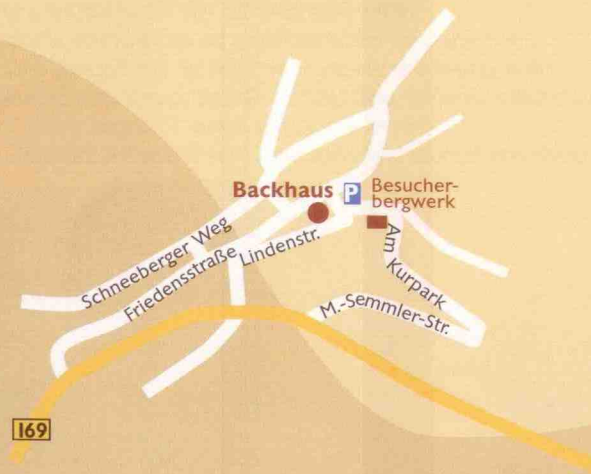
Lindenstraße 3 · 08301 Bad Schlema

Kontakt

Jacqueline und Jens Müller (Vorsitzender)
Tel. 03772 21 962 · laura5-@t-online.de

Anke und Stephan Lamm
Tel. 03772 28 324 · st.lamm@t-online.de

Vereinsregister 656 Amtsgericht Ave, Förderung nach §52, Abs. 2, Nr. 2
der AO gemeinnützige Zwecke, Förderung des traditionellen Brauchtums

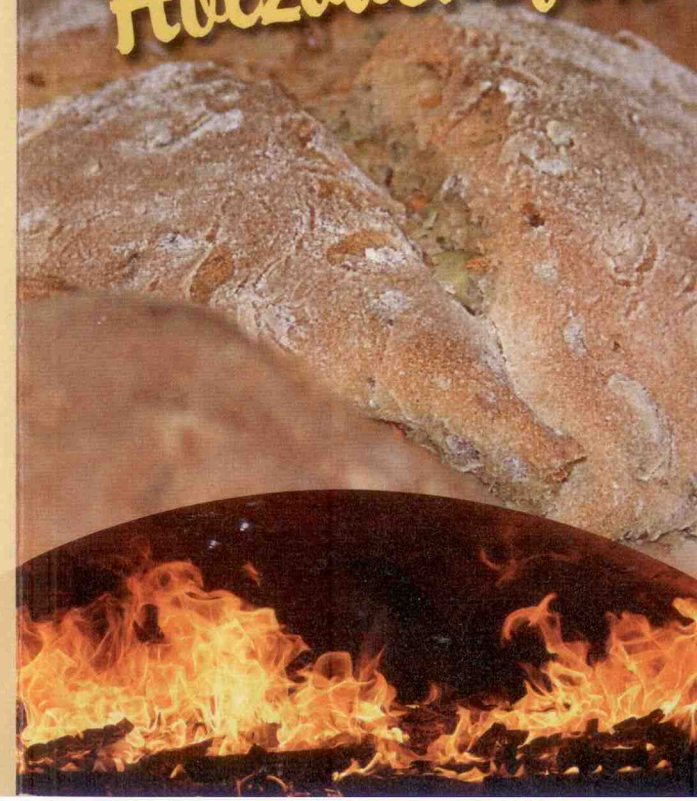


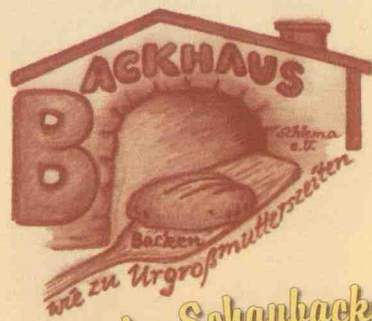
Ausführliche Informationen:

www.backhaus-schlema.de

Backen wie zu Urgroßmutterzeiten

Frisch aus dem Holzbackofen





Öffentliche Schaubackveranstaltungen

Wir führen Schaubackveranstaltungen mit Verkostungen an verschiedenen Tagen im Jahr durch. Die Termine finden Sie zeitnah im Internet sowie über Aushänge und Presse. Ein besonderes Erlebnis für Gruppen bis zu 28 Personen sind individuelle Schaubackveranstaltungen.

Individuelle Schaubackveranstaltungen

Ärmelhochkrepeln und los geht es!
Auch diese Veranstaltung können Sie über unseren Verein buchen.

... Kein Brot ist wie das andere und kein Backtag verläuft wie der vorhergehende. Jedes Mal können wir neue Erfahrungen machen. Besonders im Holzbackofen ist das Backen immer aufs Neue spannend. Man erlebt die ursprüngliche Kraft des Feuers und lernt damit umzugehen. Auch beim zweiten und dritten Mal schauen wir „Eigenbrötler“ noch neugierig in den Ofen und bringen dabei Wimpern und Haare in Gefahr. Und auch am hundertsten Backtag werden wir sicherlich noch Überraschungen erleben ...

Zuschauen & Kosten in einer öffentlichen Schaubackveranstaltung

Selber Backen mit einer eigenen Schaubackveranstaltung

Projekttag -
Erlebnisorientierte Wissensvermittlung für Kinder und Jugendliche

Angebote:

