

Es wird wieder gebacken im Gemeindebackhaus Garvensdorf



Seit November 2022 herrscht alle 4 Wochen rege Betriebsamkeit im Backhaus Garvensdorf – der Steinofen wird wieder zum Glühen gebracht. Nach längerem Stillstand (Corona) werden nun wieder aus Roggen- und Dinkelmehl sowie Sauerteig leckere Backwerke gezaubert. Brot, Baguette und Kuchen gehören zum Angebot. Früchte und Gemüse der Saison werden verarbeitet, um auf den schmackhaften Teigen zu glänzen.



Das Angebot an Kuchen variiert je nach dem, was unsere Gärten an Obst oder Gemüse hergeben. Es kann auch mal ein deftiger Belag sein. So haben Spinatplunderstückchen oder der Sauerkrautstrudel mit Bördespeck (geräucherter Käse) manche Liebhaber gefunden.



Mike Nagatis (genannt Agathe), der Bäcker, seine Helferinnen und Helfer Ines, Micha und Petra haben sich der Bäckerkunst verschrieben.



Holger und Holger vom Gutshaus sammeln die Bestellungen, heizen einen Tag vorher den Ofen an, helfen beim Verkauf und rechnen hinter ab.



Bürgerinnen und Bürger der Gemeinde Carinerland können sich online in die Bestellliste eintragen und am Nachmittag des Backtages ihre frischen Backwerke abholen. Nicht abgeholte Bestellungen oder Extras gibt es dann bei dem folgenden Kino- oder

Konzertabend im Gutshaus zu erwerben. Wenn dann noch etwas übrig bleibt: Die Suppenküche in Doberan konnte sich schon ein-, zweimal über eine Spende freuen.



Allerdings scheint es noch nicht bis in alle Haushalte vorgedrungen zu sein, dass es diese Möglichkeit gibt. Eine Stammkundschaft ist schon vorhanden, aber es dürfen auch gerne mehr Kunden werden. Brot aus frisch zubereiteten, gut gegangenen Teigen bekommt man nicht mehr so ohne weiteres im normalen Handel, zudem nur Bio-Mehle verwendet werden.



Die Bilder geben ein paar Eindrücke vom letzten Backtag am 9.12. wieder. Es gab nicht nur die herkömmlichen Brote, Baguettes und Hefezöpfe sondern es wurde auch ein weihnachtliches Früchtebrot gebacken. Also liebe Einwohner der Gemeinde, nutzen Sie die Chance und bestellen Sie! Informationen zum nächsten Backtag sind im Web unter <http://gemeindebackhaus.de/> zu finden. Oder schicken Sie eine Mail an backtag@baltic.de.

Wir tragen Sie dann in den Mailverteiler ein und nehmen auch auf diesem Wege die Bestellung entgegen.



Herzliche Grüße aus der Backstube von den Helferinnen und Helfern: Petra Zeitzen (Text) und Holger Meyer (Fotos)