



Werbefläche

Pusch

Design + Druck

Veranstaltungen 2022

- 23.04.22** Backtag * ab 14.00 Uhr
- 07.05.22** Pizzafest ab 18.00 Uhr
- 21.05.22** Backtag * ab 14.00 Uhr
- 25.06.22** Backtag * ab 14.00 Uhr
- 15.07.22** Backen mit Kindern ab 14.00 Uhr
Ferienspaß der Samtgemeinde
Horneburg; Anmeldung erforderlich!
- 10.09.22** Weinfest ab 18.00 Uhr
- 24.09.22** Backtag * ab 14.00 Uhr

* gerne bitten wir bei Vorbestellungen, diese bis zum
Dienstag vor den jeweiligen Backtagen zu melden

Außerdem beteiligen wir uns an folgenden Veranstaltungen:

- 20.05.22** Kleines Schlossfest ab 18.30 Uhr
(geänderter Termin!) am Schloss Agathenburg
- 05.06.22** Waldgottesdienst um 11.00 Uhr
mit anschließender Vesper am
Backofen

Änderungen vorbehalten! Alle Veranstaltungen
finden nach den jeweils aktuell gültigen
Coronamaßnahmen statt.

* an diesen Backtagen werden gegen 15.00 Uhr
plattdeutsche Döntjes und kleine Geschichten
vorgetragen.



Gothenbörger
Backofenfrünn e.V.



2022

Verein zur Pflege des
traditionellen Backens

und der plattdeutschen Sprache

Ihre Ansprechpartner für alle Fragen sind:

1.Vorsitzende: Gudrun Mundhenke
Buchenweg 22
Tel.: 04141/609168
E-Mail:
mail@agathenburger-backofenverein.de

2.Vorsitzende: Dr. Anna Rieth-Kunert
Schulstr. 17
Tel.: 0151/15219200

Kassenwart: Frank Reimer
Schulstr. 1
Tel.: 04141/67992

Schriftführerin:
Kathleen Mahler Tel.: 04141/65075

Ofenheizer:
Achim Hein Tel.: 04141/807433
Klaus Kühnel Tel.: 04141/69461
Roland Kübek Tel.: 04141/66558
Hartmut Ropers Tel.: 04141/87323

Zeltwart:
Gerhard Meier Tel.: 04141/8069008

Organisation des Backens:
Irmgard Frankenfeld Tel.:04141/67600
Kerstin Kübek Tel.: 04141/66558
Christel Kammann Tel.: 04141/67115
Christiane Sprengel-H. Tel.: 04141/512777

Bankverbindung:
Kreissparkasse Stade
IBAN: DE63 2415 1116 0000 1393 60
BIC: NOLADE21STK

Internet:
www.Agathenburger-Backofenverein.de

Wir über uns:

Aktivitäten 2022

An allen Backtagen 2022 laden wir zur gemütlichen Kaffeetafel am Backofen ein. Hier kann der frische Butterkuchen in geselliger Runde gegessen werden. Jeweils um 15.00 Uhr trägt ein "Verteller" eine plattdeutsche Geschichte vor. **Coronabedingt kann es jedoch auch hier zu Abweichungen im Ablauf kommen.**

Unsere Feste bieten viel Spaß für wenig Geld, für alle Agathenburger und Gäste, von jung bis alt und natürlich auch für die ganze Familie.

Beim Pizzafest im Mai bieten wir verschieden belegte Pizzen mit vielen frischen Zutaten an. Im September lockt das Weinfest mit würzigem Zwiebelkuchen und Federweißer.

Schauen Sie uns *Backobenfrünn* gerne beim Zubereiten von Brot und Kuchen nach überlieferten Rezepten aus Agathenburg zu. Auch bei unseren Ofenheizern können Sie über die Schulter blicken und sich erklären lassen, wie der mit Holz aufgeheizte Steinbackofen funktioniert. Besonders freuen wir uns über Kinder, die bei uns am Backofen lernen können, wie schon vor langer Zeit Brote und Kuchen gebacken wurden.

Unser Sortiment

Gebacken werden Butterkuchen nach überlieferten Agathenburger Rezepten, Weiß- und Rosinenstuten, verschiedene Meterbrote und Dinkelbrote. Zum Saisonausklang im September gibt es zusätzlich Pflaumen- und Apfelkuchen mit frisch geerntetem Obst aus unserer Region. Das Mehl beziehen wir von der Twielenflether Mühle "Venti Amica", einer Traditionellen Windmühle im Alten Land.

Backtradition in Agathenburg

In Agathenburg wurde in früherer Zeit Brot und Kuchen in Steinbacköfen abseits der Wohnhäuser gebacken.

Bis zum Jahre 1966 war der letzte Ofen noch aktiv, aber nach und nach verfielen die Öfen und gebacken wurde längst in modernen Elektroöfen.

Unser Verein

Im Rahmen der 800 Jahrfeier von Agathenburg und in Anlehnung an alten Traditionen, wollte man daran wieder anknüpfen. Es sollte wieder in einem Steinbackofengebacken werden. Da keiner der alten Öfen saniert werden konnte, entstand in Eigenleistung ein neuer Ofen und der Agathenburger Backofenverein wurde gegründet.

Lange Jahre fand das Vereinsleben in einem Provisorium statt. 2011 entstand dann "Dat Backhus", gefördert mit Mitteln der EU, der Gemeinde und der Samtgemeinde. Aber auch viele Eigenleistungen wurden vereinsintern erbracht. Die Backvorbereitungen können jetzt in einer gut ausgestatteten Küche erfolgen und die gemütliche Sitzgruppe am Ofen lädt zum plattdeutschen Klönschnack ein.

Der Verein verfolgt ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige Zwecke, insbesondere auch die Pflege und Förderung des heimatlichen Brauchtums. Wir backen Kuchen und Brote nach historischem Vorbild und Rezepten und pflegen die plattdeutsche Sprache.

Wenn Sie noch Fragen haben, Informationen benötigen oder Mitglied werden möchten, dann wenden Sie sich gern an uns.

Mokt good, bit bald

Das Team der Gothenbörgger Backobenfrünn