

Der Ingersheimer BUND OV hat zum Backhaustreff eingeladen

Der sommerliche Kirbesamstag war geradezu ideal, um sich am Großingersheimer Backhaus zu einem gemütlichen Treff zusammen zu finden.

Das eigentliche Diskussionsthema „Energiesparen“ wurde zur Nebensache angesichts der leckeren Zwiebel-, Kartoffel- und Lauchkuchen, die die örtlichen BUND-Aktiven aus dem Backhaus zauberten. Insgesamt 24 salzige Kuchen wurden in drei Chargen gebacken.

Aufgeteilt waren die Arbeiten so, dass jeder mit Spass und Lust dabei war.

Wolfgang Bay und Klaus Ermert kümmerten sich hervorragend um das Feuer. Eine optimale Hitze ist Grundvoraussetzung für erfolgreiche Backergebnisse.

Der zweite wichtige Faktor ist der Hefeteig. Hier hatten wir mit Solveigh Schulte und ihrer Ilse Fink ebenfalls die allerbesten Voraussetzungen.

Dass natürlich auf den Hefeboden noch der passende Belag erforderlich ist um leckere Kuchen aus dem Ofen zu bringen, ist selbst jedem Backhausfan klar. Hier waren Doris Pfeiffer-Bay, Illo Noe, Karin und Manuela Zimmer und wiederum Solveigh Schulte Gütegaranten. Und damit war der Samstag perfekt, was das Backergebnis betraf. Abgerundet wurde das ganze mit neuen Wein von Alfred Reinold.



Als sich dann am Nachmittag die Sonne hinter den Häusern verzog, waren alle salzigen Kuchen verspeist.

Mit einem noch schnell von Doris Pfeiffer-Bay gezauberten süßen Hefe-Mohnzopf beendete die Gruppe die Hocketse.

Alle waren sich einig, dass das nicht das letzte Mal gewesen sein soll.