

Holzbackofen Verein Schönefeld e.V.



Teil 3: Vereinsleben „Holzbackofen Verein Schönefeld e.V.“

Am 17.01.2026 wurden im Backhaus Rotberger Eigenbrötler, Körnerkasten, Ciabatta und Hefezöpfe gebacken.

Die Vorbereitungen dafür begangen bereits am Abend des 16.01.2026 wo wieder der Sauerteig und die Zutaten für das Körnerkastenbrot vorbereitet wurden.



Mit bei den Teigvorbereitungen Katrin Ludewig, Heyke Naschinger, Sandra und Mario Knust, Uli Grigorjew und Dr. Djamil Djouchadar. Das Anheizen übernahm diesmal Rainer Mischke.

Bilder Rainer Mischke



Die Teigvorbereitung begann wieder um 6:00 Uhr morgens bei der doch recht winterlichen Raumtemperatur von 10 °C. Ab 7:00 Uhr heizte dann Rainer Mischke den Holzbackofen an, so dass er zu 9:00 Uhr für die erste Brotladung bereit stehen konnte.



Am Backtag hatten Teil genommen: Katrin Ludewig, Sophie Geissler mit Tochter, Dr. Djamil Djouchadar, Uli Grigorjew, Mario Knust und Rainer Mischke.

Doch bevor die erste Ofenladung erfolgte, wurde erst mal ausgiebig gefrühstückt.



Sichtlich zufrieden mit den ersten Backergebnissen zeigten sich Dr. Djamil Djouchadar und Uli Grigorjew



Auch Sophie Geissler zeigte sich zufrieden mit den Backergebnissen.
Bilder Katrin Ludewig & Rainer Mischke

Am 14.02.2026 wurde wieder experimentiert und gebacken.

Die Vorbereitungen dafür begangen bereits am Abend des 13.02.2026 wo wieder der Sauerteig und die Zutaten für das Körnerkastenbrot vorbereitet wurden.

Mit dabei wieder Dirk Brandt als Ofenspezialist und als Teigvorbereiter Katrin Ludewig, Sandra und Mario Knust, Uli Grigorjew, Dr. Djamil Djouchadar und Rainer Mischke.



Im 1. Backgang wurden wieder die Rotberger Eigenbrötler gebacken und danach kamen wieder die Körnerkastenbrote in den Holzbackofen.



Vom Backergebnis her waren alle Beteiligten diesmal hoch zufrieden.



Für den 3. Backdurchgang beförderte Dirk Brand noch mal ordentlich Birkenreisig in den Backofen, so dass dieser für den nächsten Backdurchgang wieder ordentlich auf Temperatur kommt.



Sandra & Mario Knust hatten Brezel- und Chiabatta-Teige vorbereitet und Uli Grigorjew hatte Baguette-Teig angerührt.



Der Baguette-Teig muss vor dem Backen an der Oberfläche aufgeritzt werden. Jedoch war Uli Grigorjew von seinen Baguettes optisch etwas enttäuscht, obwohl sie geschmacklich doch recht gut gelungen waren, so die Meinung aller Verkoster.

Bilder Rainer Mischke

**Kuchen aus dem Holzbackofen
und Kaffee**

FRAUEN TAG AM BACKHAUS

**Samstag
7. März 2026
ab 14:00 Uhr**



Auf Grund des Erfolges der Kuchen- und Kaffeetafel des Vorjahres am und im Backhaus anlässlich des Frauentages lud der Holzbackofen Verein erneut wieder zum Verzehr von Backwaren und Kaffee ein.

Diesmal allerdings am Tag vor dem eigentlichen Feiertag, da dieser auf einem Sonntag fiel. Auch wurde nur sehr kurzzeitig und knapp dafür geworben, da wir nicht ahnen konnten, dass das vorherige sehr kalte Winterwetter so plötzlich in warme und sonnige Tage umschlägt.

Die Vorbereitungen begannen am Abend des Vortages, wo diesmal auch schon der Teig für die Rotberger Eigenbrötler in den Holzbackofen geschoben wurde, so dass am Sonnabendvormittag genügend Zeit für die Rotberger Körnerkasten und frisch zubereitete Kirsch- als auch Apfeltaschen blieb.



Das Backhaus und die beteiligten Vereinsmitglieder von links: Andrea Göbel, Heyke Maschinger, Rainer Mischke, Sadra Knust, Marion Knust mit Rotberger Körnerkasten, Oli Grigorjew, Dirk Brandt mit Rotberger Eigenbrötler, Olga Kumets, Katrin Ludewig, Ralf Kaczirek und Dr. Djamil Djouchadar mit Rotberger Körnerkasten.

Die Blechkuchen wurden von einigen Vereinsmitgliedern in Heimarbeit angefertigt, weil es sonst nicht zu schaffen gewesen wäre alles im engen Backhaus zu bewerkstelligen. So übernahm auch Viola Heise die Kaffeezubereitung in der heimischen Küche.

Zusätzlich gab es Stullen vom Rotberger Eigenbrötler und Körnerkasten mit einem Schmalzauftrag oder mit leckerer Kräuterbutter bestrichen.



Ab 14:00 Uhr kamen dann auch die ersten Frauen, zumeist mit ihren Familien, um bei schönstem Sonnenschein und für die Jahreszeit recht angenehmen Temperaturen zu verweilen.



Die ersten Gäste machten es sich gemütlich und ließen es sich schmecken. Insgesamt war es ein ständiges Kommen und Gehen um den sonnigen Tag beim Spazieren mit der Familie zu genießen.





Bilder Katrin Ludewig & Rainer Mischke

Am 1.04.2026 wurde wieder ein spezieller Backtag mit Kindern und Jugendlichen veranstaltet.

Dazu folgender Bericht:

Am 01.04.2026 durften wir gemeinsam einen richtig besonderen Tag im historischen Backhaus Rotberg verbringen und was sollen wir sagen: Es war wunderschön!



Die Anzahl der Teilnehmenden war begrenzt und am Ende waren es aber mehr als 15 Kinder und Jugendliche. Und irgendwie war das einfach genau richtig so. Die Stimmung vor dem Backhaus war so schön, dass man direkt gemerkt hat: Es wird ein besonderer Tag.



Neben dem Backen wurde auch Tischtennis geぞckt, es wurden Gesellschaftsspiele gespielt, gelacht, erzählt und einfach gemeinsam Zeit verbracht.

Die Sonne hat auch mitgemacht.
Genau solche Tage bleiben hängen.

Natürlich wurde auch richtig viel Leckeres gebacken

- Dresdner Handbrot
- Pizza-Muffins
- Osterzöpfe - sogar mit Cranberries



Es war total schön zu sehen, was sich der Backhausverein Schönefeld bzw. die Menschen rund um das Backhaus alles für uns haben einfallen lassen. Mit wie viel Herz, Geduld und Engagement dieser Tag begleitet wurde, war wirklich etwas ganz Besonderes.

Wir sind unglaublich dankbar, dass solche Angebote möglich sind und dass Kinder und Jugendliche aus Schönefeld und Rotberg daran teilhaben dürfen. Ein riesiges Dankeschön an alle

ehren-amtlichen Helfer*innen, die sich mit so viel Zeit und Herz einbringen.

Ein weiterer großer Dank geht auch an die Unterstützung durch den Flughafen Berlin Brandenburg, durch die dieser schöne Tag möglich gemacht wurde.

Und ganz ehrlich: Wir haben so viele schöne Bilder gemacht, dass wir beim Aussuchen fast ein kleines Problem hatten:

- Welche nehmen wir zuerst?
- Welche lassen wir weg?
- Welche zeigen überhaupt ansatzweise, wie schön dieser Tag wirklich war?

Eigentlich können Bilder das alles gar nicht richtig einfangen, also müsst ihr uns an dieser Stelle einfach glauben: Es war wirklich richtig, richtig schön.

Es war ein richtig toller, besonderer Tag und wir freuen uns jetzt schon aufs nächste Mal!

VON JUNGEN MENSCHEN - FÜR JUNGE MENSCHEN GESCHRIEBEN Anni, Eric, Franzi und Flo

https://www.instagram.com/franzisxf/p/DWo8AyRqGDf/?img_index=1

Teilnehmer vom Holzbackofen Verein e.V.: Bäcker Uli Gregorjew, Heizer Dirk Brand & Bilder Olga Kumets

Am 11.04.2026 wurde wieder gebacken.

Die Vorbereitungen dafür begangen bereits am Abend des 10.04.2026 wo wieder der Sauerteig und die Zutaten für das Körnerkastenbrot vorbereitet wurden.

Mit aktiv Dirk Brandt als Ofenspezialist und als Teigvorbereiter Katrin Ludwig, Karina Trumpf, Heyke Maschinger, Sandra & Mario Knust, Olga Kumets & Uli Grigorjew, Dr. Djamil Djouchadar sowie Rainer Mischke.



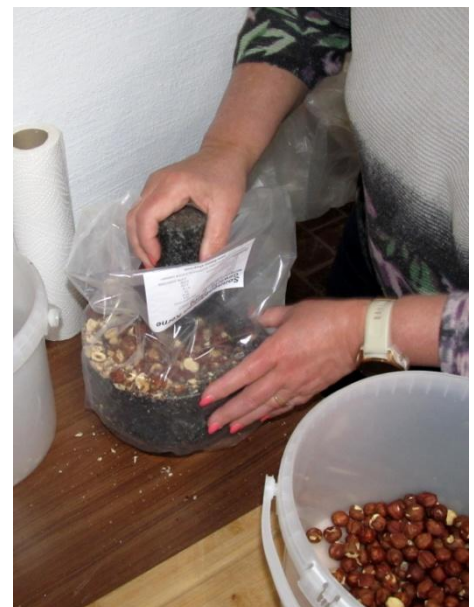
Gebacken wurden „Rotberger Eigenbrötler“ und „Rotberger Körnerkasten“ in zwei Durchgängen.

Das Erstellen einer eigenen Webseite unter: <http://www.holzbackofen-schoenefeld.de> machte sich durch eine Vielzahl von angereisten Schaulustigen bemerkbar. So auch erstmals als Gäste dabei Marita Lohde und ihr Ehemann aus Berlin-Bohnsdorf. Marita Lohde war so beeindruckt, dass sie noch vor Ort einen Mitgliedsantrag abgab.

Am 8. und 9.05.2026 wurde wieder vorbereitet und gebacken.



Mit der Teigvorbereitung waren bereits am Freitagnachmittag ab 17:00 Uhr Uli Grigorjew, Dr. Djamil Djouchadar, Katrin Ludewig und Mario Knust beschäftigt. Um den Backofen und kleinere Zuarbeiten kümmerten sich Dirk Brandt, Jürgen Krüger und Rainer Mischke.



Dr. Djamil Djouchadar beim Rösten der verschiedenen Saaten wie Sesamkernen, Leinsamen und Sonnenblumenkernen und Katrin Ludewig beim Zerkleinern der Haselnüsse.

Bilder Rainer Mischke



Die Rotberger Eigenbrötler aus dem 1. Backgang wieder hervorragend gelungen.



Es hat sich als vorteilhaft erwiesen, dass man die Brotladungen nach der halben Backzeit im Ofen umschichtet, da die Temperaturverhältnisse im Holzbackofen doch unterschiedlich ausfallen. Dazu wird auch eine Tabelle geführt.

Nach der zweiten Brotladung mit den Körnerbroten muss der Ofen dann wieder mit Reisig nachgeheizt werden. Diesmal wurden noch im dritten Backgang Zwiebelbrötchen und Ciabatta im Ofen gebacken. Beim Ciabatta kam es zu unterschiedlichen Auffassungen der Tester über die Zugaben, so kommen Oliven oder Tomaten als Inhaltsstoffe nicht bei jedem gut an aber die Geschmäcker sind ja bekanntlich verschieden.

Es hat sich auch wieder herausgestellt, dass man bei drei Backdurchgängen mit verschiedenen Backwaren über 8 Stunden beschäftigt ist und bei einem Arbeitsbeginn von 6:00 Uhr dann gegen Mittag mit Ermüdungserscheinungen zu kämpfen hat. Daher wurde beschlossen künftig nur noch zwei Backdurchgänge durchzuführen. Der erste mit Broten und der zweite mit Backexperimenten.

Am 14.05.2026 war Himmelfahrt, ein Feiertag der gerne auch als Vatertag begangen wird. Die Mitglieder des Holzbackofen Vereins nutzten diesen Feiertag als kleines Vereins-Familienfest.

Wegen der schlechten Wettervorhersagen und dem Regen bereits am frühen Morgen begannen die Vereinsmitglieder Katrin Ludewig, Sandra und Mario Knust, Dirk Brandt, Dr. Djamil Djouchadar und Rainer Mischke mit dem Aufbau des Pavillons und der Tischgarnituren vor dem Backhaus.



So geschützt konnte mit der Frühstücksvorbereitung begonnen werden, wozu Mario Knust bereits Pizzateig zu Hause vorbereitet hatte und Dirk Brandt den Ofen am Vortag angeheizt hatte.



Mario Knust als Italienkenner und Vereins-Pizza-Spezialist bei der Pizza-Zubereitung im Backhaus.

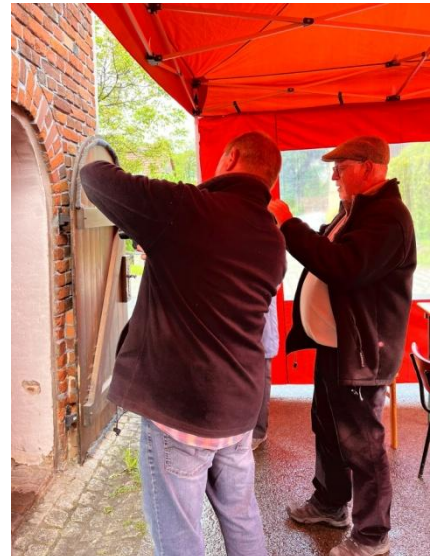


Der vorgefertigte Pizzateig und die ehrfürchtigen Zuschauer beim Formen und Belegen der Pizza.



6 leckere Pizzen waren so entstanden und wurden dann zur Verkostung aufgeteilt.

Zu guter Letzt wurden noch Baguettes und Ciabatta als Beigaben für gegrillte Bratwurst und Steaks im Backhaus angefertigt.



Ab 12:00 Uhr wurde dann der gemütliche Teil begonnen an dem 18 Vereinsmitglieder samt Gästen sich die zubereiteten Speisen mit geistigen oder weniger geistigen Getränken schmecken ließen.





Zwischenzeitig zog sogar noch ein Gewitter mit Hagelschlag kurz auf aber danach kam wieder die Sonne heraus, so dass alles wieder bis 16:00 Uhr aufgeräumt werden konnte.
Bilder Katrin Ludewig, Rainer Mische, Mario Knust & Dr. Djamil Djouchadar