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.

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

7.03.2026 - 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.

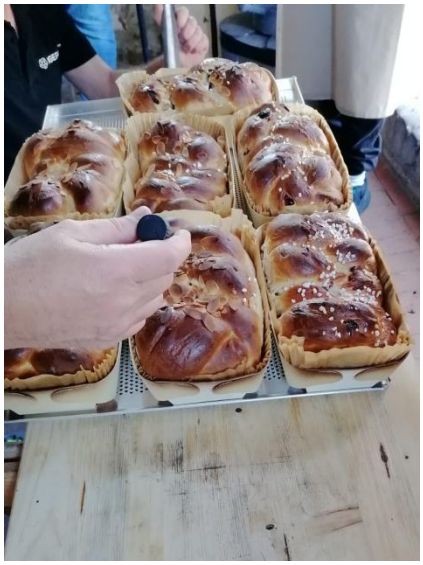
ENDLICH
REISE

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 gezockt, 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/DWo8AyRgGDf/?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 Ludewig, Karina Trumpf, Heyke Maschinger, Sandra & Mario Knust, Olga Kumets & Uli Grigorjew, Dr. Djamil Djouchadar sowie Rainer Mischke.

Gebacken wurden „Rotberger Eigenbrötler“ und „Rotberger Könerkasten“ 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. Bilder Rainer Mischke

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 beschäftig. 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 Brote 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.

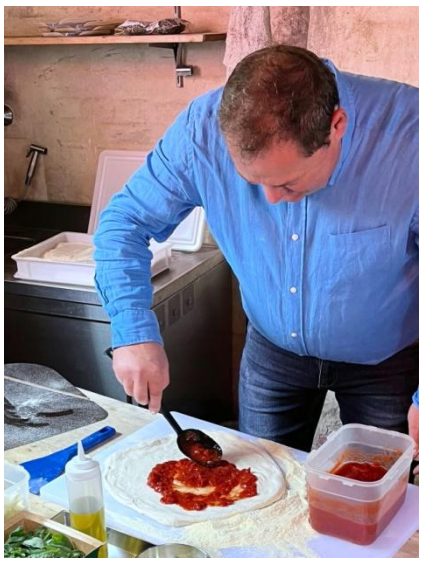
Wegen der schlechten Wettervorhersagen und dem Regen bereits am frühen Morgen begannen die Vereinsmitglieder Katrin Ludewig, Sandra und Mario Knust, Dirk Brandt, Dr. Djamil Djouchadar und Rainer Mischke mit dem Aufbau des Pavillons und der Tischgarnituren vor dem Backhaus.

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.

Pomito
Pomito
TOMATEN
STÜCKEN

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

Am 12. und 13.06.2026 wurde wieder vorbereitet und gebacken.

Mit dem Teig ansetzten wurde bereits wieder am Freitagnachmittag ab 17:00 Uhr begonnen. Am Sonnabend ging es dann ab 7:00 Uhr weiter mit den Backvorbereitungen. Der Schwerpunkt lag dabei auf die Verarbeitung verschiedener Mehle, speziell von Pizza-Teigmischungen aus der Mühle Steinmeyer in Luckenwalde.
Mit am Backtag dabei Pizza-Spezialist Mario Knust, Karina Trumpf, Sophie Geissler, Uli Grigorjew, Dr. Djamil Djouchadar, Dirk Brandt, Ralf Kaczirek und Rainer Mischke.

Bereits am 12.05.2026 waren Rainer Mischke und Mario Knust zur Getreidemühle Steinmeyer nach Luckenwalde gefahren um Mehl für die Backtage dort einzukaufen. Dabei kam es mit der Müllerin Karin Steinmeyer zu einem sehr netten Plausch über das Backen von Pizzen, was dazu führte, dass wir gleich mit ihren eigenen Pizza-Rezept und Pizza-Teigmischungen versorgt wurden.

Doch zuvor wurde der Teig für die Rotberger Eigenbrötler und Körnerkasten backfertig zubereitet. Der Vorteig hatte dazu bereits die Nacht lang in der Gärkammer gereift.

Dirk Brandt und Ralf Kaczirek brachten derweil den Ofen auf die nötigen Temperaturen.

Danach wurde erst mal vor dem Backhaus zünftig gefrühstückt.

Rainer Mischke füllte anschließend den Holzvorrat im Backhaus wieder auf, so dass es bis zum nächsten Backtag wieder gut durchgetrocknet ist.

Während die erste Ofenladung mit den Rotberger Eigenbrötlern und den Körnerkasten noch im Ofen zubrachte begann die Zubereitung der Pizza-Teige.

Sophie Geissler und Mario Knust im Backhaus Obergeschoss bei der Zubereitung der Pizza-Teig-Belegungen, wie Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Chicorée, Maiskörner, Pilze, Schnittlauch, Knoblauch, Tomaten, Mozzarella, Koch- und Räucherschinken, Schweinehack sowie Thunfisch.

Die 3 Pizza-Teig-Bleche kamen vor dem Belegen für 1 Minute bei ca. 300°C kurz in den Ofen.

Dirk Brandt, Dr. Djamil Djouchadar und Uli Gregorjew beim Belegen des Pizza-Teiges mit den verschiedenen Zutaten. Da die einzelnen Geschmäcker unterschiedlich ausfallen und es sich auch um einen Test handelte wurden bei 2 Blechen die Belege nochmals in 4 Bereiche unterteilt, so dass Veganer, wie Fleisch- oder Fischfreunde alle ihre ganz persönliche Geschmacksrichtung finden konnten

Die fertig belegten Pizza-Bleche.

Dirk Brandt leitete den Backvorgang.

Die anschließende Verkostung fand direkt vor dem Backhaus statt während noch eine Ofenladung mit Weiß- und Eiweißbroten im Ofen gebacken wurde.

Weißbrot, Eiweißbrot und Rotberger Körnerkasten aufgeschnitten.
Bilder Karina Trumpf & Rainer Mischke

Am 10. und 11.07.2026 wurde wieder vorbereitet und Brot gebacken.

Mit dem Teig ansetzten wurde bereits wieder am Freitagnachmittag ab 17:00 Uhr begonnen. Am Sonnabend ging es dann ab 7:00 Uhr weiter mit den Backvorbereitungen.
Mit am Backtag dabei Katrin Ludewig, Karina Trumpf, Andrea Göbel, Marita Lohde, Mario & Sandra Knust, Dr. Djamil Djouchadar, Ralf Kaczirek und nur am Sonnabend Rainer Mischke.

Begonnen wurde am Sonnabend mit einer Teigmischung aus Mehl, Körnern und Saaten.

Ralf Kaczirek übernahm erstmalig durchgehend die Rolle des Heizers und Ofenbestückers.

Nachdem die ersten Körnerbrote sich im Ofen befanden wurde erst mal bei herrlichem Wetter ein Frühstück eingenommen. Nach der halben Backzeit wurden die Brotplätze im Ofen getauscht. Inzwischen war auch der Teig für die Mischbrote fertig und konnte in der Gärkammer reifen, so dass Zeit für eine Pause du zum Plauschen war.

Rainer Mischke füllte wieder den Holzvorrat im Backhaus auf, so dass zum nächsten Backtag wieder genügend trockenes Holz bereit liegt.
Während Ralf Kaczirk und Mario Knust den Ofen leerten hatten alle anderen Beteiligten des Backtages genügend Zeit zum Plauschen.
Anschließend wurden Kostproben von beiden Brotsorten aufgeschnitten und verkostet. Auch dieses Mal waren alle mit ihrer Arbeit zufrieden und man war sich einig, dass Karsten Kaczirek seine Arbeit als Heizer bestens vollbracht hatte.

Bilder Karina Trumpf, Katrin Ludewig und Rainer Mischke

Am 7. und 8.08.2026 wurde wieder vorbereitet und Brot gebacken.

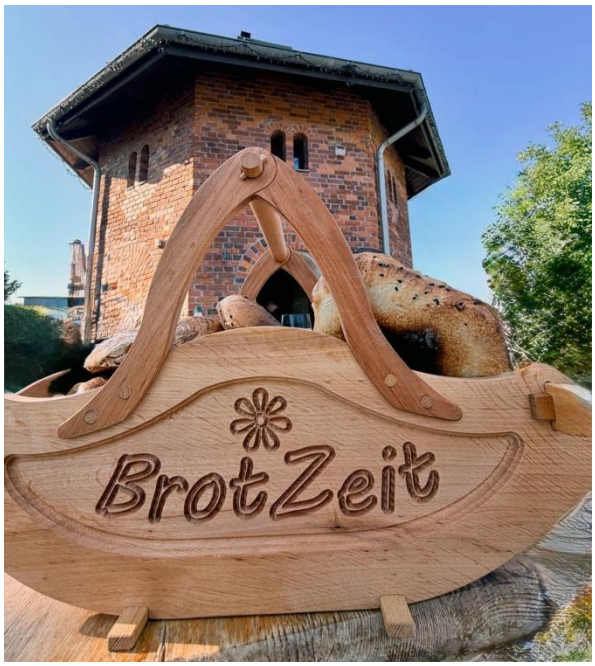
Mit dem Teig ansetzten wurde bereits wieder am Freitagnachmittag ab 17:00 Uhr begonnen. Am Sonnabend ging es dann ab 6:00 Uhr weiter mit den Backvorbereitungen.
Mit am Backtag dabei Katrin Ludewig, Karina Trumpf, Andrea Göbel, Olga Kumets, Uli Grigorjew, Dr. Djamil Djouchadar, Dirk Brandt, und nur am Sonnabend Heyke Maschinger, Jürgen Krüger sowie Rainer Mischke.

Bevor die Brote in den Ofen kommen wird die Oberfläche noch kurz angeritzt.

Damit das Brot eine knusprige Kruste bekommt wird Wasser mittels eines mit Steinen gefüllten Topfes zugegeben.

Im vorherigen Backdurchgang wurden für das gemeinsame Frühstück Fladenbrote und Zwiebelbrötchen gebacken.

Zwiebelbrötchen und Fladenbrote



Ein hübscher Frühstückskorb zur Präsentation der Brote wurde von Olga Kumets organisiert.

vom 27. bis zum 29.08.2026 wurde Brot gebacken & ein Wildgericht aus Reh- und Wildschweinfleisch mit Gemüsebeilage für eine Feier mit der Jagdgenossenschaft Rotberg im Ofen hergerichtet.

Mit dem Teig ansetzten hatte Uli Grigorjew bereits am Donnerstagnachmittag begonnen. Petra und Rainer Mischke legten dazu das Fleisch in einer Rotwein-Gewürztunke ein.
Am Freitag ging es dann ab 16:00 Uhr mit dem Backen von Fladen- und Weißbroten weiter mit dem sich Uli Grigorjew, Olga Kumets und Andrea Göbel beschäftigten. Petra & Rainer Mischke, Viola Heise, Dirk Brandt, Ralf Kaczirek und Jürgen Krüger bereiteten derweil das Wildgericht zu.
Um 22:00 Uhr schoben Dirk Brand und Rainer Mischke dann den Braten in den Ofen, wo er bis Samstag 18:30 Uhr vor sich hin garte.

Donnerstag um 23:30 Uhr besuchte Rainer Mischke nochmals das Backhaus um das Fleisch in der Rotweitunke zu wenden. Im Jahr 2025 wurden Waldpilze im Gericht vermisst, diese kamen nun am Freitag gegen 17.00 Uhr mit dazu.

Das fertige Wildgericht mit der Gemüse-, Waldpilze und Gewürzmischung sowie Petra Mischke und Viola Heise beim Abschmecken.

Die fertigen Fladenbrote und eins von schmackhaften Weißbroten.

Der große Bräter wartet auf seinen Ersteinsatz vor der Ofentür und dann der fertige Wildbraten nach 20,5 Stunden im Ofen.

Jagdpächter Uwe Grünack entnahm die Fleischstücke und schnitt sie für die Gäste auf.

Bilder Rainer Mischke

Am 11. und 12.09.2026 wurde wieder vorbereitet und Brot gebacken.

Mit dem Teig ansetzten wurde bereits wieder am Freitagnachmittag ab 17:00 Uhr begonnen. Am Sonnabend ging es dann ab 7:00 Uhr weiter mit den Backvorbereitungen.
Am Backtag waren beteiligt Andrea Göbel, Olga Kumets, Uli Grigorjew, Dr. Djamil Djouchadar, Mario Knust und die Heizer Jürgen Krüger und Ralf Kaczirek.
Verstärkung gab es am Sonnabend mit Heyke Maschinger, Stefanie Braun und Ferdinand Selonke.

Neben den Rotberger Eigenbrötlern, den Rotberger Körnerkästen wurden auch wieder Weizenbrote mit ins Tagesprogramm aufgenommen, da diese letztens bei der Feier mit der Jagdgenossenschaft Rotberg großen Anklang fanden. Bilder Rainer Mischke

Am 30.09.2026 kam es zu einer zufälligen Besichtigung des Backhauses von einer Kindergartengruppe aus der Kita-Kunterbunt von Rotberg.

Rainer Mischke wollte eigentlich nach den Vorräten im Backhaus schauen, da stand zufällig eine Kindergartengruppe vor dem Backhaus von ca. 12 Kindern und zwei Erzieherinnen.
Da die Kinder wissen wollten was ein Backhaus ist, unternahm Rainer Mischke kurz eine Führung mit den Kindern.
Bei dem Holzbackofen fiel den Kindern das Märchen von Hänsel und Gretel sogleich ein. Das Obergeschoss erklärten sie zur Weihnachtsbäckerei. Besonders interessant fanden sie auch die verbliebene Räucherkammer, die nun als Gärkammer dient.

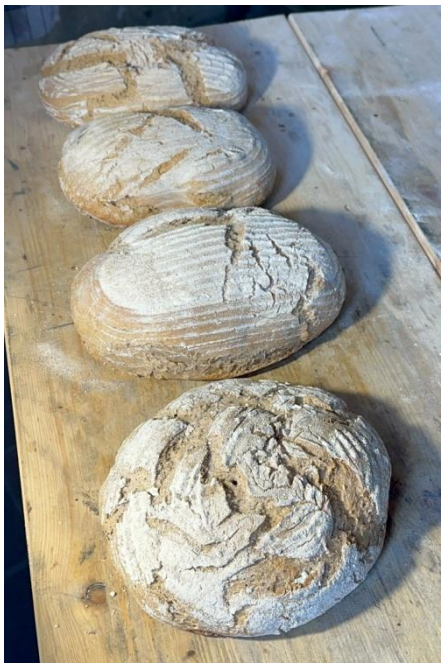
Am 9.10.2026 wurden wieder Brotteige vorbereitet und am 10.10.2026 gebacken. Desweiteren wurde ein Kaffee-Nachmittag für Gäste gestaltet, wofür einige Mitglieder den Kuchen bereits zu Hause gebacken hatten.

Bei Regenwetter fällt der Kaffeeklatsch aus

Mit dem Brotteig ansetzten wurde bereits wieder am Freitagnachmittag ab 17:00 Uhr begonnen. Am Sonnabend ging es dann ab 7:00 Uhr weiter mit den Backvorbereitungen.

Am Backtag waren beteiligt Olga Kumets, Katrin Ludewig, Sophie Geissler, Annie Schmitz, Uli Grigorjew, Dr. Djamil Djouchadar, Mario Knust und die Heizer Jürgen Krüger sowie Rainer Mischke.

Verstärkung gab es am Sonnabend mit Heyke Maschinger, Sandra Knust am Küchenbuffet. Rainer Mischke und Ralf Kaczirek füllten den Holzvorrat im Backhaus wieder auf und transportierten die Biertischgarnituren aus dem Lager in der Mühlenstraße 13 zum Backhausvorplatz.



Zuerst wurden die Rotberger Eigenbrötler vorbereitet und gebacken.

Danach wurden die Rotberger Körnerkästen vorbereitet und gebacken.

Von der Freiwilligen Feuerwehr aus Schönefeld gab es einen speziellen Wunsch. Diese feierten einen neuen Anbau an ihrer Wache und orderten dazu Mischbrot mit 3 kg Gewicht 3 helle Brote als Beilagen für ein Spanferkel.

Das große Mischbrot wurde zusätzlich mit einem speziellen Dekor versehen.

Die letzten Brote vor dem letzten Backgang.

Für die richtigen Ofentemperaturen sorgte Heizer Jürgen Krüger.

Mario Knust, Heyke Maschinger und Olga Kumets fleißig beim Bestreichen der frischen Brotscheiben mit Kräuterbutter und Schmalz.
Der Kuchenstand mit allerhand verschiedenen Leckereien.
Leider hielt sich die Anzahl der Gäste unter den Erwartungen. An was es lag weiß niemand so richtig zu deuten, das Wetter spielte für diese Jahreszeit gut mit aber es gab auch unzählige Konkurrenzveranstaltungen in den Nachbarorten
Vielleicht war auch der Titel für den Nachmittag nicht so glücklich gewählt mit: „Altweibersommer - Kaffeklatsch“, so dass jüngere Gäste zumeist fern blieben.

Bilder Katrin Ludewig und Rainer Mischke