



Stammtischgespräch zum Backhaus in Puchheim-Ort am 17. Juli 2025, 19.30 Uhr, Alte Schule Puchheim-Ort

Anwesend: Nicole Amberger, Stefan Dingler, Hermann Hensel, Maximilian Hofmann, Christian Horn, Dr. Gudrun Horn, Barbara Leichtenstern, Manfred Leichtenstern, Hartmut Marquardt, Erich Rosner, Sergius Ruppaner, Rainer Soppa, Josef Unglert
Stadt Puchheim: Erster Bürgermeister Norbert Seidl, Anke Streckfuß

Besprechungsergebnisse

- Erster Bürgermeister Seidl und Sergius Ruppaner stellen den aktuellen Stand beim Bau des Backhauses vor
- Sergius Ruppaner berichtet vom Besuch beim Brotbackverein Egenhofen; dort werden jeden Montag Brote gebacken und verkauft, der Erlös geht an soziale Zwecke; eine wichtige Erkenntnis des Besuchs ist, dass der Brotteig zentral angesetzt werden und pro Backvorgang nur eine Sorte Brot gebacken werden sollte

1. Organisation

- es wird kein eigener Verein gegründet, sondern als Interessengemeinschaft gearbeitet
- ein Ofen-Team bestehend aus Sergius Ruppaner, Erich Rosner, Rainer Soppa, Stefan Dingler und Wolfgang Schuster kümmert sich um das Aufheizen des Ofens, das Backen, den Verkauf sowie die Kasse
- ein Teig-Team bestehend aus Maximilian Hofmann, Stefan Dingler und Christine Huber setzt pro Backvorgang einen Teig an, Rosemarie Schwaiger soll für die Mitarbeit im Teig-Team angefragt werden
- die interne Kommunikation läuft über die WhatsApp-Gruppe

2. Ablauf Backbetrieb

- Backtag ist jeden ersten und dritten Samstag im Monat (wenn Wertstoffhof geschlossen)
- Für das Ansetzen des Teiges kann die Küche des Unglert-Hofes genutzt werden
- Maximilian Hofmann stellt seine Knetmaschine zur Verfügung
- Das Teig-Team bereitet am Tag vor dem Backtag den Teig vor und transportiert diesen am Backtag zum Backhaus; je nach Rezept variiert die Vorbereitungszeit, dies wird entsprechend eingeplant
- Pro Backtag gibt es drei Backvorgänge, pro Backvorgang wird nur eine Sorte Brot gebacken, es können maximal 15 Brote gebacken werden

- Das Ofen-Team heizt am Backtag um 6 Uhr den Ofen ein, die ersten Brote sollen um 11 Uhr fertig sein
- Testweise könnte nach einiger Zeit der dritte Backvorgang genutzt werden, um auszuprobieren, ob Interessierte beispielsweise Pizza oder eigenen Teig zum Ausbacken mitbringen könnten
- Interessierte könnten sich außerdem je nach Kapazität anmelden, um beim Ansetzen des Teiges dabei zu sein
- Sergius Ruppaner nimmt an einer Gesundheitsunterweisung teil und klärt wie oft diese wiederholt werden muss und welche weiteren Beteiligten ggf. teilnehmen müssen

3. Verkauf

- Kosten pro Brot je nach Brotsorte ca. 6 €/kg
- Die Reservierung der Brote soll über das Termintool Nuudel organisiert werden; pro Person und Backtag kann ein Brot vorbestellt werden; es können drei Zeitslots entsprechend den Backvorgängen ausgewählt werden; die Information, welche Brotsorte zu welchem Zeitslot zur Verfügung steht wird in Nuudel veröffentlicht
- Nicht vorbestellte Brote können am Backtag spontan gekauft werden
- Aus den Einnahmen aus dem Verkauf der Brote werden Aufwandentschädigungen gezahlt, Überschüsse sollen in Projekte und Aktionen in Puchheim-Ort fließen

4. Noch zu beschaffendes Material

- Holz: Josef Unglert und Stefan Dingler besorgen das Holz für den ersten Backtag (Huber, Pichler oder Sägewerk Durst, Landsberg), Stefan Dingler stellt eine Waage zum Abwiegen zur Verfügung
- Teig: 50 Garkörbchen, 50 Tücher müssen noch beschafft werden; außerdem Mehl (30 kg pro Backtag), Hefe, Sauerteig
- Verkauf: Spuckschutz, Tüten sollen von den Kund:innen selbst mitgebracht werden
- Für die Anschaffungen macht Bürgermeister Seidl eine Einzahlung i. H. v. 500 €, die aus den Einnahmen zurückgezahlt wird

5. Termine

- 19. Juli 2025: Ofen fertig mauern
- 26. Juli 2025: Wände aufstellen
- Anfang August: Einsetzen des Ofenrohrs durch Kaminkehrer
- Bis Ende August: Ofen dreimal aufheizen
- September: Probebacken (ein bis drei Durchgänge)
- Offizielle Eröffnung um den Internationalen Tag des Brotes am 16. Oktober, evtl. Samstag, 18. Oktober 2025

Ende der Besprechung um 21.50 Uhr.