



Was ist los im April  
beim ...



1. Vorsitzende: Helga Huber

Tel.: 0157 73967548

[info@generationennetz-bl.de](mailto:info@generationennetz-bl.de)

Redaktion: [begegnung@generationennetz-bl.de](mailto:begegnung@generationennetz-bl.de)

**Die ganze Herde ist herzlich eingeladen!**

**Mitgliederversammlung am Samstag, 12. April 2025**

**Einlass ab 14 Uhr, Beginn um 14.30 Uhr in der Spitalwiese 1**

**Neuigkeiten & Neuwahlen des Vorstandes, Bestätigung der Beisitzenden.**

*Bitte melde dich bis 05. April bei Martina Kolbus an.*

*E-Mail: [Volker-Martina-Kolbus@web.de](mailto:Volker-Martina-Kolbus@web.de) Tel: 07433/275634 einfach auf den Anrufbeantworter sprechen.*

*Bei deinen Mitgliedsdaten hat sich was geändert? Dann teile dies ebenfalls mit!*

#### **Versorgungsgruppe**

Wünsche nach Alltagshilfen nimmt Brigitte Bitzer entgegen. Sie ist telefonisch unter 0172/7134805 erreichbar, ggf. bitte auf den Anrufbeantworter sprechen oder eine E-Mail schreiben an: [versorgung@generationennetz-bl.de](mailto:versorgung@generationennetz-bl.de)

#### **Termine im April 2025:**

**Freitag, 04.04.2025, ab 18:00 Uhr**

**Stammtisch** in der Spitalwiese 1, im erlebnisreich wohnen

Keine Anmeldung erforderlich, wer mag, kann gerne einen Snack mitbringen😊

**Freitag, 11.04.2025, 15:00 Uhr**

**Gemeinschaftsgartentreff** im erlebnisreich wohnen, Spitalwiese 1

**Samstag, 12.04.2025, 10:00 Uhr**

**Frühstückstreff** im „noas“ Balingen, Friedrichstraße 2

An- und Abmeldung über Martina Wendland, Tel.: 07433 3866125

**Freitag, 25.04.2025, ab 14:30 Uhr**

**Kaffeetreff** im erlebnisreich wohnen, Spitalwiese 1, BL. Anmeldung Teilnahme und Hol- und Bringdienst erfolgt über Gisela Müller, bis **spätestens 22.04.**, Tel.: 07433 15422. Kuchenspenden sind willkommen.

#### **BACKTAGE IM SCHUPPEN ? Ausflug nach Öschingen?**

Um uns schlau zu machen, hat eine kleine Gruppe Anfang März das Backhäusle von „Lebenswertes Öschingen e.V.“ besucht. Tobias Hock, der Chefbäcker des Vereins, hat uns von den Erfahrungen und Erlebnissen aus ihrem Backhäusle berichtet. Wir durften reinschauen, reinschnuppern und kamen mit Öschingern, die ihren Teig brachten und einen bereits gebackenen Zopf teilten, ins Gespräch. Von hieraus ein herzliches DANKE nach Öschingen!



## Nach unserm Ausflug nach Öschingen

wurden im Koordinierungskreis die Eindrücke und Gedanken durchgeknetet. Toll, dass zum Treffen weitere Mitdenker dazukamen.

## BACKTAGE IM SCHUPPEN!

Der Schuppen in der Spitalwiese soll ein Ort der Begegnung sein. Beim Winterzauber ist er es bereits im „großen Stil“ ☺. Unser Ziel ist es, den Schuppen weiter auszubauen und zum Treffpunkt im Quartier zu machen. Lesungen, Karaoke oder Tanzen.. tolle Ideen werden gesponnen, damit Menschen sich begegnen, kennenlernen und einfach Spaß miteinander haben. **Denn: Kontakte und sich mit anderen verbunden zu fühlen, sind so wichtig wie unser täglich Brot!** Deshalb starten wir ein neues Angebot für und mit Mitgliedern & Menschen von nebenan!

**Probebacken am 10. Mai, 14. Juni & 12. Juli ab 9 Uhr**



### Wann wird gebacken?

Wir starten um 9 Uhr. Wenn genügend Anmeldungen da sind, zwei weitere Runden um 11 Uhr und 13 Uhr.

### Was muss ich tun um zu backen?

Melde dich bitte donnerstags vor dem Backtag per WhatsApp oder SMS bei Hanne unter 0163/6786246 an. Wichtig – nenne deinen Namen und die Anzahl deiner Brote. Freitags bekommst du Rückmeldung mit Uhrzeit.

### Wie viele Brote darf ich backen?

Im Ofen haben acht Brote Platz daher: 1-2 Brote. Bitte markiere dein Brot mit einem Zettelchen, so dass du es wieder findest.

### Was kostet mich das Backen?

Wir bitten um eine Spende pro Brot (Richtwert: 2 €, Mitglieder: 1 €)

### Wie groß/schwer sollte mein Teigling sein?

Dein Brot sollte aus 1 kg Mehl bestehen, so besteht die Chance, dass alle Brote zur selben Zeit durchgebacken sind am Größten ☺ und das ist das ZIEL.

### Wie transportiere ich meinen Teig zum Schuppen?

Dein Teig fühlt sich in einem gut bemehlten Gärkorbchen oder in einer mit einem bemehlten Baumwolltuch ausgelegten Schüssel wohl. Bitte achte darauf, dass das Gärkorbchen wirklich gut bemehlt ist, damit dein Teigling gut auf den Backschieber rutscht!

### Was mache ich während mein Brot im Ofen ist?

Dein Brot backt ca. 1 Stunde in unserem Häusler Ofen. **Informiere dich in der Zeit über das g-netz und erlebnisreich wohnen. Trinke gemütlich einen Kaffee, triff Bekannte und lerne neue Menschen kennen. Genieße und hab Spaß.** Vorab: Der Newsletter Mai schickt dir ein Brotrezept!

Wir freuen uns den Ofen anzufeuern und sind heiß auf eure ersten Backerfolge.

Seid fröhlich und nachsichtig, falls euer Brot etwas dunkler oder heller ist als gedacht ☺

Also, auf die Krume fertig los! Euer Back-Team.