

Was ist los im November beim…

generationen netz balingen e.V.
1. Vorsitzende: Ute Liemert
Spitalwiese 1, 72336 Balingen
info@generationennetz-bl.de

Redaktion: begegnung@generationennetz-bl.de

Wenn der Herbst dir grau erscheint, zaubert der Schuppen bunt und vorweihnachtlich.

Wir freuen uns, euch alle beim Winterzauber zu treffen! Samstag 21.11.2026 von 11 - 17 Uhr

Du backst noch Weihnachtsbrötle für den Winterzauber? Melde dich bitte direkt bei Tina Rempe Tel: 017634968504



Die Versorgungsgruppe – Du benötigst Unterstützung oder hast Lust, selbst zu helfen?
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

Termine im November 2026:

Freitag, 06.11.2026
Bredlebacken für unseren Winterzauber, 9 Uhr im erlebnisreich wohnen, Spitalwiese 1
Stammtisch, 18 Uhr im erlebnisreich wohnen, Spitalwiese 1

Samstag, 07.11.2026, ab 9 Uhr
Backtag im erlebnisreich wohnen, Spitalwiese 1, beim Schuppen
Denk dran ☺, deinen Brotteig bei Volker anzumelden.

Brotanmeldung am DO 05.11. bei Volker NEU ☺: 015754109774

Samstag, 14.11.2026, 10 Uhr
Frühstückstreff im „noahs“, Friedrichstraße 2, Balingen
An- und Abmeldung über Martina Wendland, Tel.: 07433 3866125

Samstag, 21.11.2026, von 11 bis 17 Uhr
Winterzauber im Schuppen, Spitalwiese 1

Für Gemeinschaft am Start beim Ehrenamtslauf: G-Netz und Erlebnisreich Wohnen

Am 18.10.2026 drehten 16 Teilnehmer*innen des G-Netz-Teams zugunsten unseres Vereins eine große Eyachrunde. Sie ließen sich auch von frischen Temperaturen nicht abhalten. 16 x 4 km macht 64 km und eine Spende der Volksbank für´s G-Netz. Zusätzlich wurden damit auch der Kinderschutzbund Balingen und der Verein Feuervogel unterstützt. Wir sind der Meinung, gute Projekte sind jeden Meter wert! Und Spass hatten wir auch ☺



weiter auf Seite 2

Brotbackkurs und Holzofengenuss 16. und 17. Oktober

Im Oktober wurde unser monatlicher Backtag zu einem echten Backevent. Am Freitagnachmittag fanden sich 15 Backinteressierte in der „essbar“ ein, wo Volker, Martina B. und Andi zuvor liebevoll und sorgfältig Backzutaten und für jeden einen Backplatz vorbereitet hatten. Nachdem Wissenswertes rund um Mehlsorten und Sauerteig ausgetauscht wurde, gab es zwei Gruppen. Während der Schwabenlaib mit der Knetmaschine in der Küche zubereitet wurde – mit der Erkenntnis, dass der Deckel auf der Maschine sein sollte, bevor man sie einschaltet, wurde in der „essbar“ das Vollkornbrot von Hand geknetet. Gutes Brot braucht keine Zusatzstoffe sondern Zeit, Temperaturkontrolle und die richtige Teigspannung oder halt eine tolle Gemeinschaft. Während die Teiglinge Zeit und die richtige Temperatur bekamen, hieß es draußen den Holzofen kennenzulernen. Am zweiten Kurstag ging es im Schuppen weiter und die ersten Brote wurden mit Vorfreude und Spannung erwartet. Der Samstag bot mit Brot probieren, Dinnede essen und Wurst vom Grill nicht nur für Bäckerinnen und Bäcker einen genussvollen Start ins Wochenende. Herzlichen Dank an unsere „drei vom Backkurs“ und an alle Helferinnen und Helfer, denn nur gemeinsam bekommen wir so ein rundum gelungenes Event gebacken.



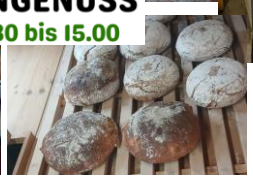












Leider passen nur so viele Fotos auf diese Seite wie Brote in den Ofen.. jedenfalls, schön war´s!