

Backhausregeln

Allgemein

- I. Das Backhaus ist mit Rücksicht auf Anwohner und die nähere Umgebung zu benutzen. Starke Rauchentwicklung gilt es nach Möglichkeit zu vermeiden.
- II. Lärm ist auf ein geringes Maß zu reduzieren.
- III. Das Blockieren von umliegenden Flächen ist auf ein Minimum zu reduzieren.
- IV. Das Backhaus und alle Einrichtungsgegenstände sind Pfleglich zu behandeln.
- V. Bei Nutzung im Winter ist darauf zu achten, dass der Boiler nicht unter 35 Grad eingestellt wird, um so ein Einfrieren der Leitungen zu verhindern.
- VI. Je Backgang ist ein Entgelt von 3€ an den Backmeister Denis Lay zu entrichten.
- VII. Etwaige Mängel sind sofort dem Backmeister zu melden.
- VIII. Nach jeder Nutzung muss eine Endreinigung erfolgen.
- IX. Im Backhaus ist das Rauchen verboten.

Backanleitung

- I. Einen Tag vor dem Backen die zwei „Roten Punkte“ an der Innenseite des Fensters Richtung Markplatz und den Sitzgelegenheiten anbringen.
- II. Am Backtag bitte „Praxis am Markplatz“ (Arztpraxis) verständigen.

- III. Vor dem Anheizen pro Ofen alle Zugschieber ganz herausziehen. Ascheschieber schließen.
- IV. Anheizen mit ca. fünf Bündel Reisig und Zeitungspapier. Verbrennungsluft über leicht geöffnete Ofentür abführen.
- V. Anschließend so lange mit Reisig oder Scheitholz heizen, bis Ruß an den Ofenwänden und Decken „wie abgebrannt“ aussieht (ca. 30 – 60 Min.).
- VI. Das Holz muss mindestens zwei Jahre getrocknet sein, es darf **weder beschichtet noch lackiert** sein. Es darf keinerlei Müll, keine Spanplatten sowie keine Paletten verbrannt werden. Jede Art von Gift im Holz, bedeutet auch Gift im Brot.
- VII. Erst wenn das Holz vollständig verbrannt ist, Asche in Aschekasten ziehen.
- VIII. Alle drei Zugschieber pro Ofen schließen. Wenn das Backgut oben zu schnell anbrennt evtl. wieder leicht öffnen, Ofentür geschlossen halten.
- IX. Nachdem die Asche vollständig ausgekühlt ist darf sie in den Mülleimer eingefüllt werden.