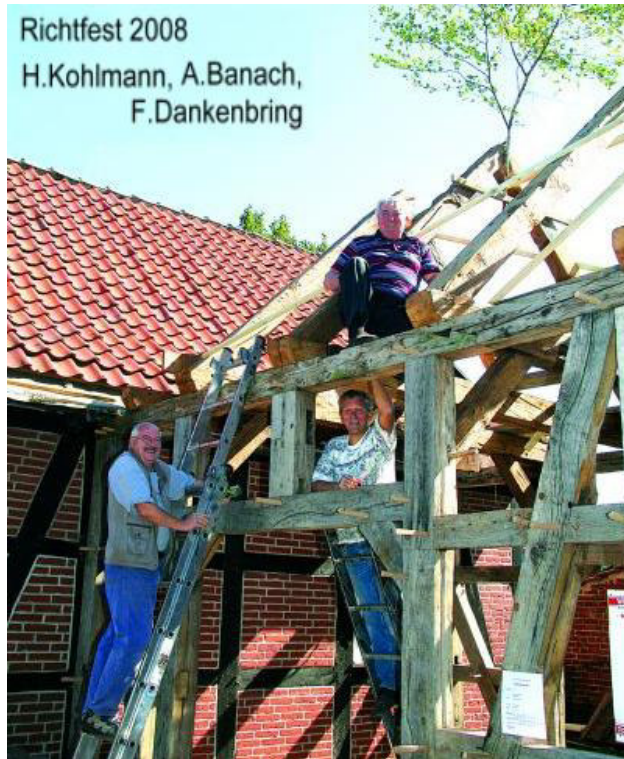


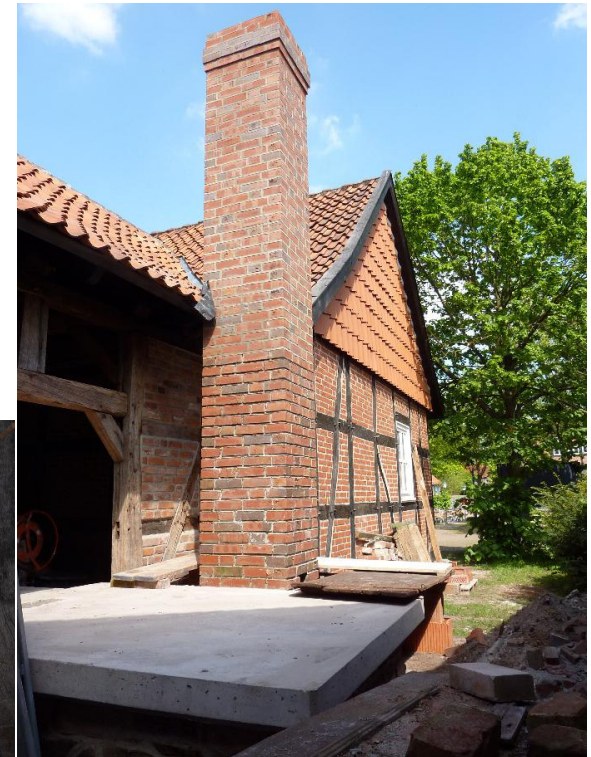
Das Backhaus in Mardorf (Bauzeit 2008-2016)



Richtfest 2008
H.Kohlmann, A.Banach,
F.Dankenbring

Früher hatte jedes größere Bauernhaus in Mardorf ein eigenes **kleines Backhaus** mit Gewölbeofen! Mit aufbereiteten Fachwerkresten, vielen Spendern von Geld und Material und ehrenamtlichen Helfern kann schon **2008 Richtfest** (Foto links) für den Anbau (3,8 x 4,8 m) an den Brennewienspeicher gefeiert werden!

Für den Backofen wird ein massives Beton-Podest (2,13 x 1,60 m und 0,5 x 1,3) und der 6,5 m hohe Schornstein (Foto rechts) errichtet. Das **Gewölbe** für den **Backofen** (4 kw)) ist aus Schamottsteinen und Lehm geformt (Foto Mitte). Die Flügeltür besteht aus Eisen. Zum Backen von Brot benötigt man z. B. mindestens eine Temperatur von 400°C. Dazu wird das Backgewölbe



direkt mit Reisig, Birken- und Kiefernholz vorgeheizt (Foto unten Mitte) und erst nach dem Entleeren der verbliebenen Asche mit den Backwaren befüllt (Foto unten rechts). **Backtag** ist u. a. beim jährlichen Ökomarkt Anfang Mai. Inoffizielle **Einweihung** des Backhauses ist **2010!** Zum Weihnachtsmarkt des Jahres dient es sogar der "Lebendigen Krippe" (mit Maultier) als Unterstand. Was aber dem besonders beeindruckenden **Fliesen-Fußboden** nicht schadet, stammt er doch aus dem Torbogen eines ehemaligen Reitstalls (19.Jhd.) in Hannover. Er besteht aus 456 Einzel- und 114 Randfliesen. 2016 wird mit komplizierten Dacharbeiten die Bau-
maßnahme schließlich vollendet.

