

Artikel publiziert am: 14.05.2013 - 16.07 Uhr

Artikel gedruckt am: 19.05.2013 - 20.23 Uhr

Quelle: <http://www.merkur-online.de/lokales/erding/indorfer-backhaeusl-brot-bringt-buerger-zusammen-2905745.html>

Indorfer: Backhäusl: Brot bringt Bürger zusammen

Erding-Indorf - Eine pfiffige Idee wird Wirklichkeit: Die Indorfer haben sich an das Projekt Brotbackhäusl gewagt. Der Rohbau steht, noch heuer könnten die ersten frischen Laibe aus dem Ofen geholt werden.



Die Umriss des künftigen Backhäusls in Indorf sind schon gut zu erkennen. Die Dorfgemeinschaft packt tatkräftig mit an. Noch heuer könnte der erste Duft frischen Brotes durch den Ort ziehen. Foto: Kressierer

Eigentlich wollten die Indorfer „nur“ einen netten Treffpunkt im Ort, einen Platz zum Ausruhen und Ratschen. Dann kam die Idee auf, die Bushaltestelle so umzugestalten, dass die wartenden Schulkinder bei schlechtem Wetter nicht Regen und Wind schutzlos ausgeliefert sind. Später reifte der Gedanke, ein gemeinsames Brotbackhäusl zu errichten.

Den Worten folgen jetzt Taten: Das Backhäusl steht im Rohbau, vor allem an den Wochenenden packt fast das ganze Dorf mit an. Der Verein Indorfer Backhäusl e.V. zählt bereits 30 Mitglieder. Felix Pirschlinger ist mit der Entwicklung zufrieden, wengleich noch eine lange Wegstrecke vor den engagierte Bürgern liegt.

Im Gespräch mit unserer Zeitung geht Pirschlinger davon aus, dass Ende Mai das Dach auf den Ziegelbau mit seinen gemauerten Bogenfenstern gesetzt werden kann. Danach wird das Backhäusl wetterfest gemacht - Fenster und Türen kommen rein.

Mit der Inbetriebnahme rechnet Pirschlinger in den letzten Monaten 2013. Denn die Bauarbeiten sind nicht die einzige Herausforderung. Insgesamt kalkuliert man im Verein mit 15 000 Euro Kosten. Allein für den Backofen, der extra erworben werden muss, veranschlagen die Indorfer 4000 Euro. „Umso dankbarer sind wir für Spenden und Zuschüsse.“

So beteiligt sich unter anderem die Stadt Erding. 2500 Euro werden es maximal sein. Auch der Flughafen will das Projekt Schaubacken etwa für Kinder fördern. Nicht zuletzt spenden Firmen.

Gebacken werden soll alle 14 Tage. „Die ersten Laibe verkaufen wir aber nicht. Wir müssen erst üben“, meint Pirschlinger augenzwinkernd. Die Kombination mit der Bushaltestelle wird übrigens nichts. Die deutschen Gesetze sehen so etwas nicht vor. Ein ganz besonderer Dorftreff wird's allemal.

(Hans Moritz)

Artikel lizenziert durch © merkur-online

Weitere Lizenzierungen exklusiv über <http://www.merkur-online.de>