

## Bin ich entsprechend mit Versicherungen abgesichert?

Um diese und viele weitere Fragen zu beantworten, werden wir im Oktober diesen Jahres im Bürgerhaus eine Infoveranstaltung durchführen zu der alle Amönauer\*innen jetzt schön ganz herzlich eingeladen sind. Die Termine geben wir rechtzeitig bekannt.



flagge 80 x 200 cm mit Holzquerstab und Karabinerhaken liegt bei 49,00 €.

### Nachbeschaffung Bannerflagge Amönau

Über den Heimatverein wird auf Grund einiger Nachfrage eine Nachbeschaffung unserer Amönauer Bannerflagge gestartet—wer noch Bedarf hat bitte bei Kurt Muth melden.

Die im Rahmen des 1000-jährigen Jubiläum beschafften Bannerflaggen für jeden Amönauer Haushalt werden nochmal nachbeschafft. Wer also noch keine hat oder seine bisherige verschlissen ist, kann sich gerne bei Kurt Muth telefonisch (3711) per WhatsApp (01733024276) oder per Mail (heimatverein-amoenau@kurtmuth.de) melden. Der Einzelstück-Preis der Banner-

### Termine 2022-3.Quartal

Liebe Amönauer\*innen, wir möchten euch gerne noch an dieser Stelle ein paar Termine ans Herz legen die in den nächsten 3 Monaten anstehen.

**Sonntag: 28.August, Rapunzelmarkt**

Wir freuen uns auf Eure Hilfe , Unterstützung und Besuch an den Veranstaltungen

**Euer Ortsbeirat**

# Ortsbeirat Amönau



## Newsletter

# 2

# 2022

### Inhalt:

- Brotbacken in Amönau
- DASEINSVORSORGE
- Fahne Amönau
- Termine Übersicht 3-2022

### Impressum

Herausgeber: Ortsbeirat Amönau  
Hakauerweg 6, 35083 Wetter - Amönau  
Redaktion: Ortsbeirat / Sven Schmidt

Amönau 02/2022



Hallo liebe Vorraushelferinnen  
und Vorraushelfer

## **Brot backen in Amönau—eine alte Tradition gewinnt immer mehr Liebhaber**

### **Seit einigen Jahren erfreut sich unser gutes altes Backhaus an der Koppe zunehmender Beliebtheit und Nutzung**

Auch wenn die Feinstaubbilanz nicht so gut ist - das Brot im Dorfbackofen wird CO<sup>2</sup>-neutral gebacken!

CO<sup>2</sup> ist dann auch das Stichwort, wenn es um das darum geht dem traditionell gebackenem Brot die gewünschte Fülle zu verleihen. Unser "Dorfexperte für Getreideveredelung" alias Armin Latzko hat einige Zeit zusammen mit dem Schreiberling dieser Zeilen Boris Lang an einer Rezeptur gefeilt die ein sehr ursprüngliches Roggenbrot ergibt. Roggenmehl, Wasser und Salz! Sonst kommt wirklich nichts in den Teig. Die kleinen Helferlein in Form von Bakterien und Hefen kommen aus der guten Amönauer Luft! Wer ein solches "Amönauer Backhausbrot" ergattern kann, erkennt es an der mit der Rasierklinge eingeschnittenen Fissur. Ansonsten ist die Regel, dass

beim gemeinsamen Backen jeder seine Teige selbst bereitet und zum vereinbarten Zeitpunkt ins Backhaus bringen kann.

Wer einmal mitbacken möchte, kann sich in den E-Mail-Verteiler eintragen lassen (Nachricht an [boris.lang@gmx.de](mailto:boris.lang@gmx.de)).

In einem gemeinschaftlichen Arbeitseinsatz wurde kürzlich im Obergeschoss ein Backvorbereitungsraum mit kleiner Küche eingerichtet. Neben der Möglichkeit zur Teigbereitung kann dort nun auch sonstiges Backwerk wie Plotz oder Pizza vorbereitet werden. Außerdem gibt es eine Auswahl an Geschirr welches an den Backtagen benötigt wird. Somit wird einiges an Logistik eingespart.

Bereits im September vergangenen Jahres hat sich die Backgruppe am "Tag des offenen Backhauses" beteiligt und interessierten Besuchern vor Ort Fragen zur Backhausgeschichte sowie zum Backen früher und heute beantwortet.

Das Backhaus wird jetzt auch auf den Tourismus-Seiten präsentiert



und auf der Amönau-Webseite wurden zahlreiche Informationen zur Geschichte eingepflegt. Letztes Jahr hat das Backhaus an der Koppe im Rahmen des Backhausjahres die Plakette „HESSISCHES BACKHAUS“ erhalten. Wer sich für weitere Backhäuser in der Region Marburger Land interessiert: Unter [www.marburg-tourismus.de/sehenswuerdigkeiten/](http://www.marburg-tourismus.de/sehenswuerdigkeiten/) gibt es eine Kategorie "Backhäuser" mit zahlreichen Informationen.



## **DASEINSVORSORGE**

Liebe Amönauer\*innen, in unserem News-Letter 02-2021 hatten wir bereits aus aktuellem Anlass über das Thema Starkregenereignisse berichtet und deren mögliche Folgen. Wir haben uns zu diesem und weiteren Extremsituationen die uns in den nächsten Jahren und Jahrzehnten begleiten

werden, Gedanken gemacht und möchten diese gerne mit euch teilen.

### **Um WAS geht es bei der DASEINSVORSORGE?**

Es geht uns bei dem Thema nicht um die Frage, was kann die Kommune, der Landkreis, das Land oder gar der Bund für uns tun. Vielmehr möchten wir gemeinsam einen Plan erarbeiten, wie wir uns als Ort zunächst selbst helfen können beispielsweise bei einem längeren Stromausfall.

### **Um WEN geht es?**

Es geht also um uns—die Amönauer\*innen!!!

### **Was machen ich bei einem längeren Stromausfall? Bin ich als Amönauer\*inn darauf vorbereitet?**

### **Bin ich bei Starkregenereignissen wie beispielsweise vor einem Jahr in NRW oder Rheinland-Pfalz überhaupt betroffen und wie kann ich mir helfen?**

### **Wie werde ich im Katastrophenfall überhaupt informiert oder gewarnt?**